

ALBERTO DRUSIANI

IL MONDO FUORI PORTA



COMMISSIONE TURISTICA REGIONALE
DEGLI AUTOMOBILE CLUBS
DELL'EMILIA ROMAGNA

ALBERTO DRUSIANI

Il mondo fuori porta

www.arcipelago.it

COMMISSIONE TURISTICA REGIONALE
DEGLI AUTOMOBILE CLUBS
DELL'EMILIA ROMAGNA

Copertina e impaginazione: Ezio Costanti

Cartine topografiche: Armando Pinchiorri

Stampa: Poligrafici «Il Borgo» - Bologna

www.arcipelago.it

Copyright © 1973

Commissione Turistica Regionale degli Automobile Clubs dell'Emilia-Romagna

Tutti i diritti riservati

Il turismo come espressione di un modo di vivere più ricco di valori è una realtà di vasta scala che influisce profondamente nella economia della nostra regione.

L'Emilia-Romagna è particolarmente ricca di motivi culturali, balneari, termali, montani e gastronomici che determinano forti correnti di traffico.

Le Commissioni turistiche degli Automobile Clubs provinciali si sono da sempre occupate dei fenomeni connessi direttamente o indirettamente alla circolazione turistica ma la nuova realtà regionale impone una diversa e più ampia visione di tali problemi. Di qui la necessità, emersa anche da un incontro tra il Presidente della Giunta Regionale dell'Emilia-Romagna, Fanti, ed il Presidente dell'A.C.I., Carpi De' Resmini, di costituire una Commissione Turistica Regionale.

L'iniziativa di pubblicare questo volume «Il mondo fuori porta», rivolta particolarmente ai 100.000 associati della regione, scaturisce dai lavori di questa Commissione e intende contribuire alla valorizzazione di località poco conosciute ma di elevato valore turistico proponendo itinerari al di fuori delle consuete e sovraffollate correnti di traffico.

Se il risultato di questa fatica troverà il gradimento dei soci, la Commissione Regionale si sentirà ulteriormente spronata ad affrontare altre iniziative di divulgazione e promozione.

GIANCARLO JOVI

Presidente della Commissione Turistica
degli Automobile Clubs dell'Emilia-Romagna

Mi ribello all'idea che turismo ed ecologia non vadan d'accordo. L'apparenza, ahimé, non è dalla mia parte: storture, incongruenze, contraddizioni del nostro tempo sono lì a provarlo. Ma proprio a questo punto, esaminando più a fondo la questione, mi domando se il turismo, nel cui nome si commettono i tanti peccati che gridano vendetta, abbia davvero tutte le colpe che gli attribuiscono; o non sia, piuttosto, il paravento che nasconde un altare innalzato per moderne divinità che si chiamano moda e consumi, velocità e frenesia, speculazione e cieca fretta di arrivare.

Si devastano coste e montagne per far posto a migliaia di alberghi: si trascura l'ambiente circostante, si dimenticano gli impianti di depurazione. Risultato: panorama snaturato e zone avvelenate. Colpa del turismo?

Ci sono terre da pascolo ma non pastori e bestiame; e allora si pensa bene di farle rivivere con villette, alberghi e ristoranti: se scarseggerà la carne, se formaggi e ricotte non saranno quelli dei pastori, tuoni e fulmini si abatteranno sulla vittima predestinata.

Se là dove erano boschi o monumenti, o semplicemente rozze case di pietra ricche di storia se non di gloria, adesso non c'è che cemento unito a cemento, è ancora colpa del turismo?

Ma in fondo cosa intendiamo per turismo? Quello che, in ossequio alla moda d'oggi, si fa coincidere con il consumo? Andare dove tutti vanno, vedere quello che tutti vedono, mangiare secondo una ricetta che a tutti vada bene: in una parola, consumare una villeggiatura, o un semplice week-end, come una scatoletta? C'è ben altro. A cominciare dal passato. Ma storia, leggende, cultura, l'opera, la vita stessa degli uomini che ci hanno preceduto giacciono dimenticati in volumi che ben pochi hanno letto. Eppure ci vorrebbe niente per farli rivivere: uno sguardo a un monumento o a una chiesetta, un racconto ascoltato dalla voce dei più anziani, un attimo di riflessione davanti un paesaggio.

Ho girato in lungo e in largo l'Emilia e la Romagna per documentarmi ma soprattutto per vedere; molto materiale ho raccolto anche per la rubrica settimanale del week-end «Dove andiamo domenica» che esce sul Resto del Carlino. Ma a questo punto, se dicessi di conoscere la regione, questa mia regione, racconterei una grossa bugia.

Ma una grossa bugia non è, sicuramente, la scoperta di un nuovo mondo, un mondo vicino a casa, che ho visto aprirsi pieno di fascino e di suggestione su un cocuzzolo o fra vallate dolcissime, in riva al mare o a un laghetto, nascosto fra filari di viti se non addirittura nel profumo dell'aceto balsamico che una consorteria di appassionati tiene in vita e custodisce gelosamente rifiutando qualsiasi offerta industriale.

Ecco, questo ingresso nel piccolo mondo fuori porta mi è sembrato e mi sembra il turismo giusto, quello vero, fatto di conoscenze, di persone, di usi; di storia che ti ritrovi in una rocca, di arte nascosta fra chiese millenarie, di

bellezze semplici e genuine, e di cucina che, per sua fortuna, non è stata ancora contagiata dal bacillo dell'uniformità. E se il turismo è questo, non solo non è in contrasto con l'ecologia ma con l'ecologia stessa talvolta si identifica; e se non avviene è soltanto perché su un patrimonio che ci fu affidato la diversa civiltà d'oggi s'è avventata con furia, ben poco risparmiando, ancor meno, di proprio, aggiungendo.

Il lettore non troverà, in queste pagine, una guida nel senso che normalmente si dà a questa parola: ma basterebbe un intero volume a dir tutto quello che c'è da dire, per esempio, di quel capolavoro dell'uomo che è l'Abbazia di Pomposa, o della natura che è la Pietra di Bismantova?

Non guida, dunque; e nemmeno pretese di storia o storia dell'arte, ma soltanto un invito alla scoperta di una meravigliosa realtà di cui spesso sappiamo assai meno che non di luoghi e tradizioni dell'altro emisfero.

Qualche cenno storico, quel che bisogna vedere, le curiosità, i piatti tipici, eroiche bandiere che ancora resistono lontano dalle grandi città. Non troverete invece prodotti artigianali: ma questi, almeno da noi, sono rarissimi. Forse perché non si consumano. Forse perché la forza della città ha vinto la resistenza di questi epigoni di oscure ma gloriose botteghe.

Tutto questo potrete leggere nei cinquantadue itinerari (uno alla settimana) che vi accompagneranno per un anno; se riusciranno semplicemente a schiudere le porte di questo piccolo grande mondo, nascosto ma ancor vivo e reale, allora — è soltanto un augurio, non certo presunzione — potranno dire d'aver raggiunto lo scopo per il quale sono stati progettati e pubblicati.

a. d.

Nel mio viaggio vicino a casa ho incontrato delle persone l'aiuto delle quali mi è stato preziosissimo. Non le ringrazio soltanto per questo quanto, piuttosto, per il piacere della loro compagnia: mi pare infatti, nel mio vagabondare, di esser sempre stato al loro fianco.

Alcide Spaggiari è il professore che mi ha fatto conoscere un'infinità di posti «nuovi» quand'ero ormai convinto di averne a sufficienza dei «vecchi». Franco Mantovi, autore di non so quanti volumi sulla provincia di Modena, è invece l'amico che mi ha dato il modo di entrare nell'affascinante mondo della leggenda.

Luciano Foglietta, il gastronomo, non è mai mancato a un appuntamento con quella cucina romagnola che ha la virtù di non deluderti mai.

E che dire di quel meraviglioso personaggio che risponde al nome di Luigi Fantini «al matt di sass» come l'hanno familiarmente battezzato a Bologna? In trent'anni, assieme al nipote, ha fotografato ogni casa di pietra dell'Appennino; e questa straordinaria raccolta è ancor niente al confronto delle sue scoperte geologiche.

Assieme a questi amici voglio ringraziare la Società editoriale il Resto del Carlino e il direttore, presidenti e direttori degli enti provinciali del turismo, i dirigenti delle Aziende di Soggiorno e quelli delle Pro Loco, ultimi romantici d'un mondo del quale assieme a pochi altri riescono ancora a gustare la vera bellezza; e ancora l'ente governativo per il turismo di San Marino e i capi delle redazioni provinciali del Carlino di Parma, Reggio Emilia, Modena, Ferrara, Forlì, Rimini e Ravenna.

Argenta

*Cara all'Ariosto
la valle mezza ferrarese
e mezza romagnola*



Caro a Ludovico Ariosto, Argenta, paese nuovo dalle origini antichissime — valli nelle quali l'occhio si riposa immobile, terre di caccia, opere d'arte che testimoniano tempi più felici, una cucina ideale per chi abbia lo stomaco robusto — ha preso molto da Ferrara sotto la quale è rimasto per secoli; ma ha preso altresì il carattere forte dei romagnoli mentre ha ereditato, in parte, l'arte bizantina. Un felice accostamento di cose vecchie e cose nuove che non è stridente contraddizione come in molti altri posti: è semmai la chiave che consente, visitandolo, di sfogliare le pagine ingiallite di un libro di storia.

Chi ha Razenta, la Stellada o il Bonden ha Ferrara per il fren.

È un proverbio del 1483; attraverso secoli di storia queste parole citate da Bernardino Zampotti si riveleranno d'una drammatica attualità. Ossia daranno ad Argenta — la città murata, Arx cinta, secondo alcuni; o terra d'argento secondo una interpretazione che ha, più che altro, un valore romantico — una enorme importanza fino ai giorni dell'ultima guerra mondiale; ma sarà una importanza che le popolazioni pagheranno a ben caro prezzo.

Percossa da guerre continue, da cataclismi, in lotta perenne con le acque che vincevano la debole resistenza degli argini, Argenta e alcune delle sue frazioni saranno ricordate per sempre dall'Ariosto che ad esse si ispirò. A Filo, tanto per portare un primo esempio, troviamo Rinaldo nel suo leggendario viaggio in Italia.

*E quindi a Filo alla dritta riviera -
cacciano il legno e fan parer che voli -
Lo volgon poi per una fossa morta - che
a mezzodì presso Ravenna il porta.* Anche le guerre che insanguinarono questa terra verso cui la natura non fu mai prodiga ispirarono il poeta, e in particolare uno scontro fra le truppe pontificie e quelle degli estensi che nel '500 la governavano. Così il poeta ricorda lo scontro del 1511 fra Alfonso I d'Este e i

ARGENTA: la pieve di San Giorgio, il portale





ARGENTA: la pieve di San Giorgio

papalini di Antonio Orfei (fu in questo scontro, fra l'altro, che vennero impiegate le colubrine ferraresi):

*Le genti di Romagna mal condotte -
 contra i vicini e lor già amici, in guerra,
 - se n'avvedranno, insanguinando il suolo,
 - che serra il Po, Santerno e Zaniolo.*

Dice ancora l'Ariosto:

*Allora la Bastia credo non v'era, - di
 che non troppo si vantar Spagnuoli -
 d'avervi su tenuta la bandiera - ma più
 da pianger n'hanno i Romagnuoli -* Fu
 uno scontro tremendo; il fortilizio attorno
 al quale si combatteva, preso dagli
 spagnoli fu poi riconquistato dagli estensi
 che uccisero i loro nemici passandoli
 tutti a fil di spada.

*Non fia dal minor fante al capitano
 - che del racquisto e del presidio ucciso,*

- a Roma riportar possa l'avviso -: così
 concludeva l'Ariosto.

Sorto sulla riva destra del Po di Primaro, il villaggio di pescatori, pare nel 108 a.C., si trasferì sulla sponda sinistra in seguito a una disastrosa rotta del fiume. Ma per arrivare a parlare veramente di quell'Argenta dalla terra bianchiccia che noi conosciamo (qualcuno asserisce che l'Argenta della repubblica romana sia non più che una favola) bisogna aspettare fino al 1000; nel 1170 sappiamo che è presa dai ferraresi i quali debbono difenderla in aspre lotte dagli arcivescovi di Ravenna. A un certo momento tuttavia, pare che Argenta preferisca i ravennati e si rivolta contro gli estensi: siamo nel 1332 e i popolani preso d'assalto il forte della Stellata lo espugnano, catturano Nicolò d'Este e lo trascina-

no prigioniero fra beffe e scherni. Pare proprio che per i ferraresi l'onta sia completa. Ma non passa molto che le loro truppe si scontrano con quelle argentane a Consandolo e le annientano. Terribile è la vendetta dei vincitori: rimandano a casa i prigionieri legati su barche senza remi, abbandonate alla corrente del Po.

Nel '400, sconfitto il nuovo nemico — i veneziani che avevano tentato di occuparla con un attacco di sorpresa — Argenta conosce finalmente un po' di pace e di prosperità: il commercio del sale rende, gli ebrei aprono sportelli per prestiti su pegno, si mettono botteghe. Per meglio difenderla, Borso d'Este la fa cingere di nuove robuste mura. È il momento d'oro, le arti non vengono trascurate (e ancor oggi se ne conservano le tracce); un momento che s'interrompe bruscamente nel 1642, nella terribile notte del 19 marzo: la terra trema trentasette volte e squassa la città. «I lugubri rintocchi delle campane — scrive un cronista — agitate dalle torri che cadono, pare piangano la sua agonia. Le acque dei pozzi salgono anch'esse e si uniscono a quelle del fiume ribollente. Non una casa, non un palazzo, non una chiesa è salva. Le torri, le fortissime ventiquattro torri armate di sproni, che i secoli avevano rispettato, sono frantumate».

Sono ventiquattro i morti di quella notte; e scompare definitivamente, con loro, l'aspetto medioevale della città.

Danni ancora più gravi — non in una volta sola ma lentamente e inesorabilmente — arreca ad Argenta la furia delle acque che il disordine e l'anarchia della rete idrografica non frenano minimamente. Dalle devastazioni della natura a quelle, che ritornano, dell'uomo. Siamo nel 1708 durante l'occupazione di Comacchio (e di gran parte del territorio ferrarese) da parte degli austriaci del generale Bonneval: Argenta si ribella, si ribella ai soprusi e alle distruzioni e si ribella anche dopo durante nuove occupazioni. Nel 1831 l'idea repubblicana comincia a diffondersi e qualcuno, per averla propagata sconterà duramente. Non sono ancora terminate le devastazioni: per leggere la parola fine bisognerà aspettare l'ultima guerra mondiale, anzi gli ultimi giorni del conflitto quando attorno ad Argenta si svolgono aspri combattimenti fra i tedeschi in fuga (ma decisi a non abbandonare questo paese che era

considerato anche da loro non meno che dai guerrieri del medioevo una importante roccaforte) e gli alleati.

DA VEDERE

Il palazzo comunale (moderno: interessante per la raccolta, per ora soltanto parziale, dei dipinti di quella che diventerà la Pinacoteca comunale).

La pieve di San Giorgio, piccola armoniosa costruzione d'origine bizantina a un chilometro dal centro, alla destra del Reno, in posizione suggestiva ove sorgeva l'antica Argenta. Fu l'arcivescovo di Ravenna Agnello che la fece costruire poco prima della sua morte (570). Ora emerge una sola delle primitive tre navate (il pavimento originale si trova a circa tre metri di profondità, coperto da terreno alluvionale).

Pellegrinaggio ad Anita

Col nome di Anita, dato alla frazione che dista ventotto chilometri dal capoluogo, si è voluta onorare la memoria dell'eroica compagna di Garibaldi, morta la sera del 4 agosto 1849 nella fattoria Guiccioli alle Mandriole, in prossimità dell'attuale frazione: un cippo ricorda il posto dove le spoglie di Anita rimasero fino al 1859 quando Garibaldi le fece portare a Nizza.

La frazione di Anita ha solo pochi anni di vita essendo stata realizzata nel 1940-41 dalle Bonifiche argentane che portarono a termine l'opera di prosciugamento della zona.

A TAVOLA

Paradiso di cacciatori e pescatori, Argenta con le sue valli e, soprattutto con le sue frazioni sparse qua e là, queste vicino, quelle piuttosto lontano dal capoluogo, presenta una cucina fra le più variate; una cucina che, d'autunno principalmente, trova nella selvaggina il suo piatto prelibato.

Eppure non esiste una cucina argentana vera e propria: qui si può trovare di tutto e, per la particolare posizione geografica, può capitare di gustare piatti romagnoli e piatti ferraresi. Potete chiedere cappelletti e cappellacci, gli uni e gli altri troverete ugualmente saporiti.

Vera specialità della zona, la carne in generale e il castrato in particolare: il castrato viene cucinato all'aperto su gran-



ARGENTA; pieve di S. Giorgio, particolare del portale

di bracieri, alcuni dalla forma originale; e viene servito accanto al maiale e al tacchino, anch'essi naturalmente preparati ai ferri.

Nell'Argentino i ristoranti sono numerosissimi: si va da quelli tipici a gestione familiare agli altri più rinomati, dall'arredamento ricchissimo che fa invidia a certi grandi locali di città. Ad Argenta, a Campotto, ad Anita soprattutto non c'è che l'imbarazzo della scelta; e in tutti questi posti vastissima è la gamma delle specialità (anguilla compresa).

IL PERCORSO

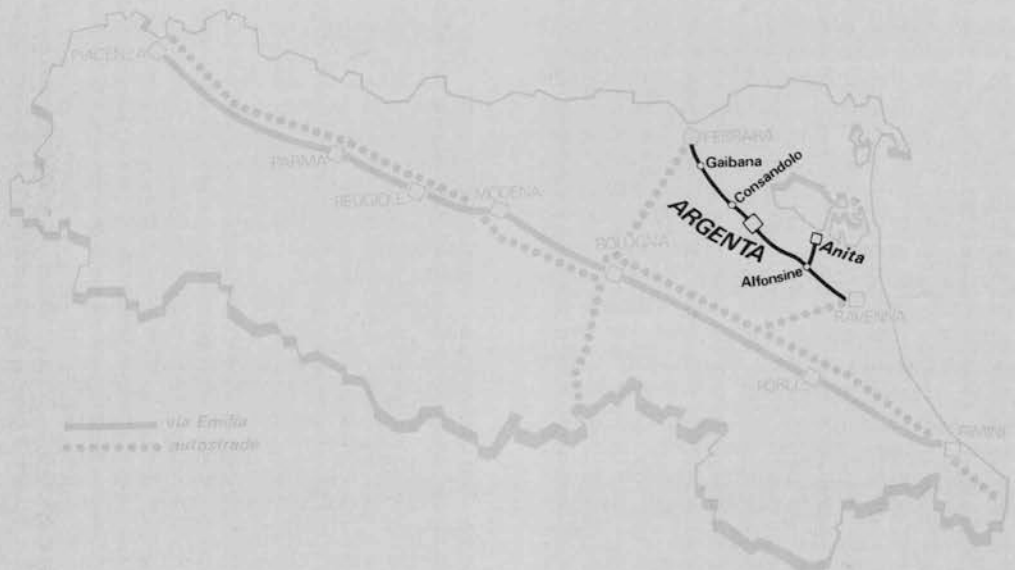
Pressoché equidistante da Ferrara, Ravenna e Bologna, Argenta è facilmente raggiungibile attraverso una fitta rete di comunicazioni.

Da Ferrara (34 chilometri) si arriva percorrendo la statale 16 Adriatica (della quale è in costruzione una variante con caratteristiche di superstrada).

Da Bologna (50 chilometri) si arriva prendendo la strada per Budrio e Molinella.

Da Ravenna (40 chilometri) attraverso la statale 16 Adriatica.

Da Faenza (48 chilometri) attraverso Lugo e Conselice.



Bagno di Romagna / Sarsina

*Alla ricerca di cure
contro i malanni
e contro il diavolo*



Chi soffre di disturbi artritici pensa a Bagno di Romagna e alle sue acque curative; chi invece soffre perché ha il diavolo addosso pensa a Sarsina. Chi sano come un pesce vuol gustare i mangiari di Romagna ha altre ragioni, senz'altro più piacevoli, per fare questo giro, soprattutto quand'è stagione di caccia. Un itinerario affascinante fra storia e leggende, fra paesaggi e ruderi di castelli medioevali; un itinerario che comprende anche piacevolissime escursioni sull'Appennino, soste per fotografie o per pescare.

Bagno di Romagna è il Comune, ma la residenza municipale si trova, fin dal 1865, a San Piero in Bagno che le guide turistiche — ma non ce ne sarebbe bisogno — indicano come il centro mag-

giore e più popoloso dell'Alto Savio e fra i meglio attrezzati per impianti ricettivi. Attrezzature che qui a San Piero, hanno una tradizione secolare. Fin dal medioevo i camaldolesi vi costruirono un ospizio — un motel dell'epoca — per far riposare e ristorare i pellegrini che calando a Roma dal nord, qui facevano tappa obbligata.

Storia e leggende, si diceva; e, ancora, distruzioni e ricostruzioni, lotte fra guelfi e ghibellini, condottieri famosi e storpi che tramano nell'ombra, si muovono attorno a queste due sentinelle dell'Alto Savio una delle quali resa famosa nei secoli dalle sue acque che fin dalle epoche più remote richiamavano i malati ed erano reclamizzate da prodigiose guarigioni.

Le ricorda Marziale, quelle acque, assieme al tempietto delle Naiadi; un'altra conferma viene dai reperti archeologici che attestano come esse fossero conosciute fin dal primo secolo dopo Cristo.

Prima del IX secolo, il tempietto pagano viene demolito per far posto a una chiesa cristiana dedicata al Salvatore, mentre nell'860 viene costruita l'abbazia di Santa Maria (monastero dei benedettini) restaurata e trasformata, successivamente, nel '500 e nel 1840.

Le distruzioni che si ricordano sono quelle portate da Totila (542) e da Carlo V (1527); non viene invece distrutto, Bagno, nel 1404 dalla Repubblica fiorentina che si limita a occupare l'intero territorio per punire la condotta dei conti Guidi, i signori del posto che si erano sempre dimostrati ostili a Firenze. Il paese è salvo, ma i Guidi debbono fuggire e cercar scampo presso amici lontani.

I Guidi, ricevuto il feudo da Giorgio di Bagno, a sua volta investito da Ugo di Provenza, lo avevano retto per tre secoli. Nella famiglia incontriamo personaggi disparati: da Sofia, guerriera e pia, a Telda, crudele, che faceva imprigionare i suoi amanti per farli trucidare (il popolo si rivolterà poi contro di lei, la catturerà e la condannerà a morire di fame nelle stesse segrete dove erano stati rinchiusi i giovani che avevano



BAGNO DI ROMAGNA: palazzo dei capitani

avuto la sventura di assecondare i suoi desideri; e la torre, da quel giorno, si chiamerà «torre del diavolo»). Troviamo ancora la bella Maria di Corzano, innamorata di Uberto conte di Spinello che ogni notte la raggiungeva a cavallo. Il fratello di Uberto, lo storpio Aliberto,

BAGNO DI ROMAGNA: basilica di S. Maria Assunta



una sera lo pugnalerà a morte e la povera Maria, alla vista del cavallo che si trascina il cadavere del suo innamorato, morirà di sincope.

Si arriva al 1404 e all'intervento dei fiorentini che pongono fine alla signoria dei Guidi. Due anni dopo, Bagno è sotto un pisano, Giovanni Gambacorti; è soltanto una parentesi, ché nel 1453 i fiorentini — ancora loro — si rifanno vivi, cacciano i Gambacorti e riprendono il feudo.

CURIOSITA'

Sia stata veramente, o no, una santa quell'Agnese che ha dato il nome alle terme di Bagno, questo nessuno è disposto a giurarlo; ma la leggenda dell'Agnese che ha dato il nome alle terme, e che ricorda molto da vicino la favola di Biancaneve, tutti i romagnoli della zona l'hanno accettata ben volentieri, grati a chi fin dai tempi di Roma ha fatto alle acque termali un'incredibile pubblicità.

Pare che durante la persecuzione dei cristiani sotto Diocleziano l'Agnese, colpevole di avere abbracciato la nuova fede, fosse stata condannata a morte dallo stesso padre e affidata a due soldati per l'esecuzione. Costoro, però, come il famoso cacciatore di Biancaneve, non se la sentono di obbedire e si limitano a condurla



BAGNO DI ROMAGNA: torre dei conti Guidi

lontano da Roma, in una zona dalla quale, pensano, sarà molto difficile che possa far ritorno a casa.

Abbandonata in un bosco, in una zona solitaria, la giovinetta vivendo sola e cibandosi di bacche e di quant'altro trovava, rimedia una grave malattia (chi dice scabbia, qualcun altro addirittura lebbra). Si trascina da un posto all'altro senza incontrare anima viva, finché un bel giorno giunge a una fonte da cui sgorga acqua calda (in località Vallefondada). Si immerge — dice la leggenda — e guarisce.

DA VEDERE

La pieve di Santa Maria. Di stile romanico, fu costruita, secondo la leggenda sulle rovine di un tempio pagano nell'861; alle forme attuali è stata ridotta nel '400 (originariamente era a unica navata; ora è a tre); altri restauri sono del 1874. La facciata, tolta qualche rimaneggiatura, è l'originale romanico del IX secolo.

Via Palestro. Questa strada, conservata tal quale dal Medioevo è quanto mai suggestiva e senz'altro la più caratteristica di tutto l'Alto Savio.

I castelli. Ne restano — ruderi d'un certo interesse — tre: ed erano oltre una trentina. Quelli che ancora si pos-

sono vedere sono: quello di Corzano, nei pressi di San Piero; la Torre Rondinaia e il castello di Bagno (fra i ruderi delle mura la torre cilindrica).

Il palazzo Pretorio, del XVI secolo (adesso sede del Comando dei carabinieri).

SARSINA

La fama, a Sarsina, l'hanno data Plauto e il diavolo. L'uno e l'altro ben più dell'antichissima origine che il paese ha l'onore di esibire all'anagrafe della storia. Ma chi, fuori dalle mura, sa che Sarsina era già capitale d'una confederazione etrusca, quando Romolo e Remo dovevano ancora succhiare l'aspro latte della lupa?

Ma dire Sarsina, per l'uomo di teatro, vuol dire Plauto. E per chi conosce questi romagnoli, vuol dire anche conoscere uno spirito mordace che dal 254 avanti Cristo — l'anno di nascita del più grande poeta comico latino, checché ne dica Orazio — è stato tramandato fino ai giorni nostri. Tutto, in Plauto, suona paradossale. A cominciar dalla sua casa (ai turisti viene indicata come l'abitazione del poeta, nelle guide è segnalata per la stessa ragione mentre in realtà è soltanto il resto d'una vecchia torre). Paradossale, ancora, la sua vita. Beatnik



BAGNO DI ROMAGNA: il paese (in primo piano la basilica)

ante litteram, vive da giovane con la grande speranza d'arricchirsi commerciando. E si trova in miseria. Povero in canna, frequenta compagnie teatrali ma il pane più che con le traduzioni se lo guadagna lavorando come garzone di mugnaio. Più avanti con gli anni ritrova la vena. O meglio riesce a portare sul teatro le miserie umane, le stesse che ha conosciuto: la fame, quella che ha provato; la noia, quella che ha saputo vincere. In se stesso, senza bisogno di fare appello alla fantasia, scopre finalmente il suo vero talento. E avrà se non i quattrini che cercava, almeno la gloria.

Il diavolo, adesso. E il suo vincitore, quel San Vicinio che è patrono di Sarsina. Il 28 agosto d'ogni anno, quando lo si festeggia attorno al santuario che porta il suo nome, si vendono i cordellini. Sono, questi, copie del famoso collare che portava il santo (forse il primo Vescovo) ancora nel IV secolo, prima della persecuzione di Diocleziano, quando, per umiltà, si era ritirato a vivere fra pecore e lupi in una natura vergine. Ma lassù c'era anche il diavolo: e, per vincerlo, il santo portava appunto questo collare di ferro, attaccato al quale era una robusta corda con una grossa pietra. A testa chinata, Vicinio non poteva perciò vedere il demonio né subire le sue tentazioni.

E da quei tempi, si dice, che a Sarsina si vince il demonio; e gli indemoniati — dopo un rituale che non è molto cambiato — sono restituiti al mondo senza l'indesiderato ospite. Alla guarigione, naturalmente, segue, anche questo è rituale, il banchetto.

DA VEDERE

La cattedrale (romanica) sorta presumibilmente come chiesa bizantina nell'antico foro.

Il monumento a Plauto (donato a Sarsina più d'una ventina d'anni fa).

Il museo archeologico: contiene statue, steli, un gruppo di mausolei e diverso altro materiale di grandissimo interesse, soprattutto quello ospitato nella «sala preistorica».

I torrioni. Ruederi della antica cinta muraria.

A TAVOLA

«Qui non si muore mai» è il motto d'un ristorante del posto e il proprietario, dal canto suo, aggiunge che non si muore neppure di sincope alla vista del conto. Non è trascurabile il fatto che i ricchi pranzi di Romagna costino relativamente poco. Quanto a minestre, c'è ogni ben di Dio, dalle tagliatelle ai cappelletti, dalle lasagne alle pappardelle

Bondeno

*Cantata dai poeti,
illustrata dai pittori,
famosa per la cucina*



Bondeno era nota fino a pochi anni fa per la canapa: ne scriveva Bacchelli, e le donne che la lavoravano ispiravano l'estro dei pittori. Adesso c'è la salama a renderla famosa.

Di Bondeno parla anche l'Ariosto descrivendo il viaggio in barca di Rinaldo sul Po: «Figarolo e Stellata il legno passa, / ove le corna il Po iracundo abbassa. / De le due corna il nocchier prese il destro, / e lasciò andar verso Vinegia il manco; / passò Bondeno: e già il color cilestro / si vedea in oriente venir manco». È il paese, come tanti altri vicini dominati dal grande fiume che sta per arrivare al mare.

Di un'altra Bondeno parla, molti secoli dopo, Riccardo Bacchelli: «Sui campi di Bondeno, terra opima, bonifica antica, il sole della fine di settembre illuminava, dolce di stanchezza, le grandi stalle e gli archi dei portici e dei fienili, i fossi colmi, i maceri lordi e le «pirle» di canapa già asciutta e riunita, come si riunisce in covoni il grano, perché non riceva danno dalle piogge. Paiono, queste «pirle», capanne e capannucce africane e selvagge, e fanno pensare per un momento a cose remote da questa civilissima campagna, dove si scopre ogni tanto un'architettura estense ridotta a casa da contadini».

La Bondeno dell'Ariosto appartiene al passato remoto, quella del Bacchelli al

passato prossimo. È scomparsa anche la canapa che Galileo Cattabriga bondenese puro sangue, ultimo degli impressionisti, aveva dipinto sulle sue tele; le immagini delle donne curve sull'aia sono sfumate, adesso le ragazze lavorano in fabbrica, si dipingono il viso come quelle della città, e come quelle si vestono.

Il Po a Bondeno ha dato il nome (pare che anticamente fosse chiamato Bodineus; e oggi Bondeno o Bondanello ricorrono frequentemente nella zona, in provincia di Ferrara come in quelle, confinanti, di Rovigo e di Mantova) ma non certo un aiuto. Anzi, per la gente di qui, le sue acque hanno sempre voluto dire desolazione: quando non erano i nemici a distruggerlo, era l'acqua a seppellirlo.

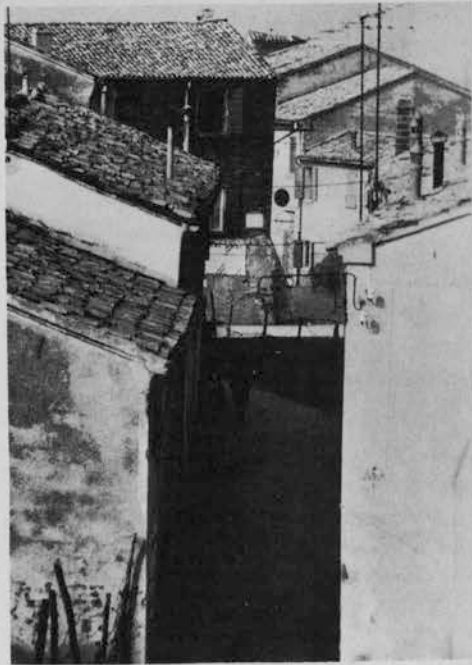
Di Bondeno cara a Matilde (pare che a lei si debba la costruzione del castello, mentre è certo che grazie alle donazioni della «ducatrice» sorse la chiesa, del 1114, il cui campanile gotico-lombardo è tuttora intatto), si ricorda la famosa cinta muraria; famosa non tanto per bellezza architettonica quanto, piuttosto, per la sua fragilità. Questo non si legge nei testi, ma si capisce dalle cifre. Per diciannove volte quelle mura ricostruite fecero sorgere la speranza in una nuova più efficace sicurezza fra i paesani assediati; ma per altre diciannove volte esse furono ridotte a un ammasso di pietre che i nemici guardavano dall'alto con

orgoglio: di queste distruzioni si ricorda, in particolare, l'ultima, quella voluta da Alfonso I nel 1521. Più numerose ancora le inondazioni, una quarantina solo nei sedici anni, dal 1526 al 1542. Per non dire poi degli anni in cui il Reno venne immesso nel Po (ossia dal 1526 al 1624), ricordati come i più nefasti della storia del paese.

E così, fra un'alluvione e una strage, fra una ricostruzione e una calata di soldataglie straniere che s'impadronivano delle poche cose faticosamente messe da parte, i bondenesi passavano il tempo a lavorar la terra (la canapa, soprattutto), a far petizioni per essere esentati dal pagamento delle tasse (in ciò non molto diversamente da quel che accade ai giorni nostri), e a divertirsi al gioco della caccia al toro. I soli veri, grossi problemi di questo antichissimo paese (della sua origine romana parlano le scoperte di Sette Polesini) in tempo di pace erano sempre quelli relativi al Po, alle difese, ai ponti. Anche questi ebbero alterne fortune, e non sempre per colpa del fiume. Quelli in legno o in muratura erano bruciati o distrutti finché nel 1615 la comunità, finalmente, ritenne opportuno costruirne uno in ferro, ben solido, che potesse resistere nel tempo. Fu redatto il progetto, acquistato il ferro necessario; ma poi il ferro necessario venne venduto e del ponte non si parlò più — di quello almeno — per un secolo e mezzo quando il problema tornò a essere di stringente attualità. La comunità acquistò una casa con relativo cortile per aprirvi la prima osteria del paese. I guadagni dell'osteria — si pensò — andranno a beneficio della «Cassa per la costruzione di un bel ponte in mattoni». Ma i guadagni non ci furono; casa e cortile dovettero essere venduti sottocosto.

DA VEDERE

Il santuario della Pioppa - Chiesetta del 600, a Ospitale. Custodisce una venerata immagine della Vergine Lauretana. Secondo la tradizione popolare, la Madonna, dipinta su una tavoletta di legno, sarebbe stata trovata da una giovane sordomuta sui rami di un pioppo; a seguito del ritrovamento la ragazzina riacquistò l'udito e la favella. È meta di pellegrinaggi di fedeli per tutto l'anno, soprattutto in maggio. Il santuario si presenta



BONDENO: una caratteristica strada

al turista in una macchia di pioppi, a ridosso dell'argine del Cavo Napoleonico.

La Roccapossente a Stellata

Distruzione e ricostruzione: ecco il motivo che ha accompagnato nei secoli questa rocca, ancora possente come vuole il suo nome, ma piuttosto malridotta, sì da mostrare, a onor del vero, gli anni che si porta addosso.

Voluto da Nicolò II nel 1362 per consolidare le fortificazioni di quello che era l'estremo baluardo del suo territorio allora minacciato dalle scorribande dei veneziani e dei mantovani, il forte ebbe un solo effetto «storico»: quello di far cambiar nome al paese su cui sorgeva. La sua forma caratteristica di stella, infatti, per la gente tramutò Goltarasa in Stellata.

Unito trent'anni dopo al forte di Ficcarolo eretto sull'altra sponda del Po, doveva rappresentare la sicurezza: ma durante la guerra fra estensi e veneziani (1509-1512) fu raso al suolo.

Niente paura; la guerra era finita da un anno e Alfonso I lo rimetteva in piedi tal quale a prima. Ma Ercole II, a conclusione d'una ennesima guerra con i veneziani, in segno di pace, lo faceva buttar giù un'altra volta: era il 1558.

Settant'anni dopo, Urbano VIII lo

faceva ricostruire per la terza volta: ed è questo che si può ammirare nella gola del Po, il suo più acerrimo nemico al quale in gran parte si deve se lo vediamo, adesso, malconcio.

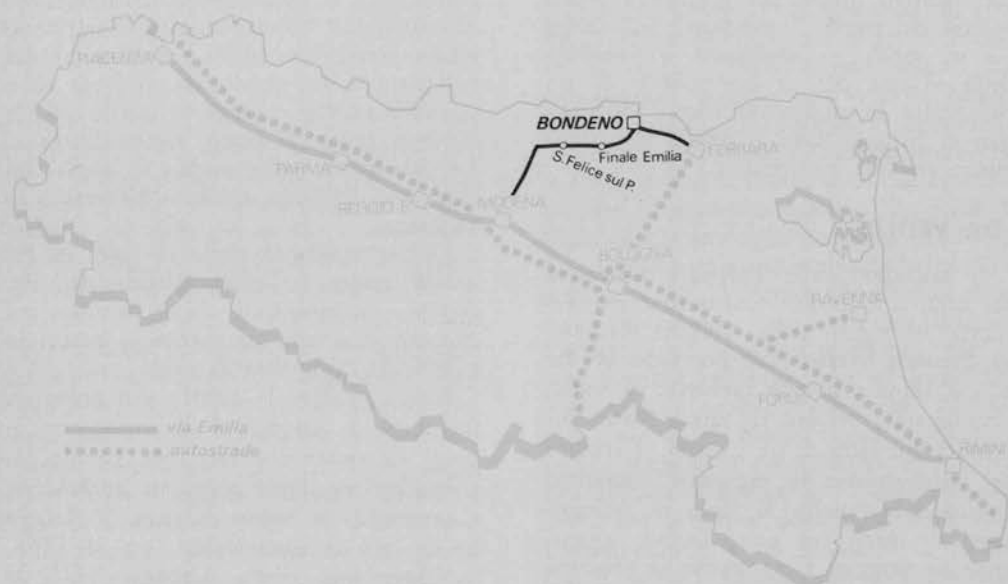
A TAVOLA

Non fate a un cuoco ferrarese il torto di ordinare piatti che non siano quelli tipici della sua terra. E, a maggior ragione, non deludete un bondenese che vi offre la *salama da sugo*, regina incontrastata della mensa. I bondenesi ne rivendicano perentoriamente la paternità destituendo, a loro dire, di ogni fondamento storico, l'ipotesi che la «salamina» sia stata creata dai «ramaioli» trentini. A sentir loro la salama sarebbe derivata dalla carne ricavata dai cinghiali che abbondavano nelle selve attorno a Bondeno, mescolata a fegato d'oca e spezie varie per togliere il sapore di selvatico. Nata come piatto dei poveri è diventata, invece col passare degli anni, il «pezzo forte» delle portate nelle grandi occasioni e ogni famiglia ne custodisce gelosamente la ricetta. *Rane e risotto* condito con l'atingolo fatto con le cosce delle rane. Questi batraci erano e sono tuttora numerosissimi nei fossi e nei canali attorno a Bondeno. Nato anche questo come cibo dei poveri ebbe, il risotto così condito, la solenne consacrazione alla mensa di casa d'Este, quan-

do nella primavera del 1513, Lucrezia Borgia lo presentò a un banchetto in onore di Prospero Colonna, nel palazzo di Ludovico il Moro. Altro prodotto bondenese, dalla paternità incontestata, è il *salame all'aglio*. Insaccato nel «zantil», una delle più sacre budelle del maiale, è composto da carne e grasso di maiale tritati, da pepe ed aglio. Viene presentato sulla mensa, come antipasto, dopo quattro o cinque mesi di stagionatura in camere fresche ed asciutte. Prevala sugli altri insaccati per morbidezza e sapore; è di norma un antipasto ma non stona anche come secondo piatto, fritto (per chi non ha guai col fegato). Si può chiedere, alla sua stagione, anche un piatto a base di tartufo bianco candido o bianco ambrato. È gustosissimo ma sempre più raro nelle anse del Panaro, fra Bondeno e Salvatonica, dette anche anse della «sabiella».

IL PERCORSO

Bondeno, situata al confine fra le province di Ferrara, Rovigo, Mantova e Modena, si raggiunge da Bologna con l'autostrada Bologna-Padova (A 13) dalla quale si esce al casello di Ferrara-nord. Di qui ci si immette sulla statale 469 «Virgiliana» (Ferrara-Mantova), una strada angusta e molto battuta; ma, per fortuna, anche breve. Una quindicina di chilometri e si arriva a Bondeno.



Borgotaro / Compiano

*Fra trote e funghi
la capitale della pace*



Un paesaggio alpestre a pochi chilometri da Parma, torrenti ricchi di trote, acque fresche e limpide che non conoscono ancora la contaminazione e tanto meno la schiuma artificiale, una corona di montagne: questo lo scenario che fa da sfondo a Borgo Val di Taro. Il nome di Borgo gli viene da quel Burgus, sul quale si è andato sviluppando l'attuale paese che originariamente non sorgeva, però, dov'è adesso.

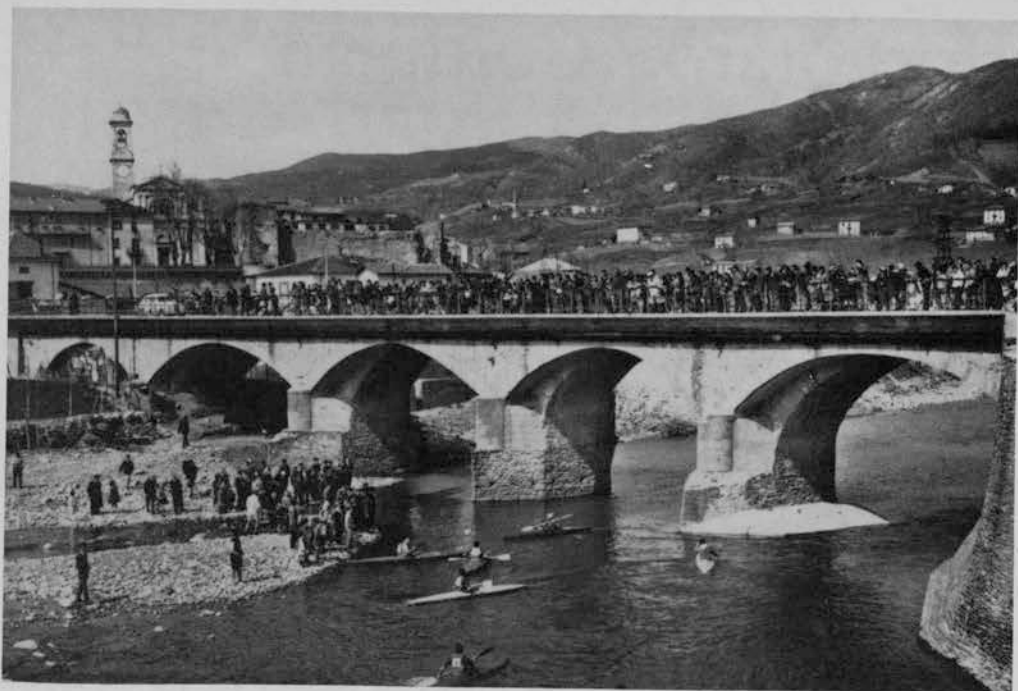
C'era una volta una Turris, si potrebbe dire: ma questa non è una favola. Secondo lo storico Pietro Ramieri, la si può localizzare fra i ruderi di Castel Platone. «Da Borgotaro — ha scritto — fatevi una bella passeggiata per la val di Vona e fra Cafaraccia e la chiesa di San Cristoforo; fatevi indicare i ruderi di

Castel Platone lassù al monte, alle sorgenti del torrente: lì era la Turris».

Alla Turris seguì Torresana, cresciuta sulla sinistra del Taro, fra i torrenti Vona e Varacola, e risalente alla prima metà del secolo IX. Congiunta alla pieve di San Giorgio con un ponte, Torresana rappresentava un'epoca e un costume ben diversi da quello della Turris che era inserita in un sistema difensivo romano. Il tramonto della Turris coincide col venir meno dei carolingi e va messo in relazione all'evoluzione dello stato feudale e all'accentramento, nell'abate di San Colombano, della signoria: il popolo — contadini e artigiani — vive attorno alla pieve mentre i nobili si sono insediati nei vicini castelli. Ma una spaventosa frana spazza via Torresana e dell'esistenza di questo centro, e della pieve che era punto di ristoro dei pellegrini che andavano a Roma, non sono rimasti che i documenti.

Finita anche Torresana ecco ora il borgo, un paese fortificato che vive attorno a un castello circondato da inaccessibili mura. Ma nasce, al tempo stesso, il comune libero di Borgo Val di Taro che s'innesta nella storia di Turris e della medioevale Torresana. A conferma delle sue origini signorili continuano ad aver parte predominante i Platoni senza esclusione delle altre classi: il libero comune, guelfo, amministra la giustizia civile e penale autonomamente, avendo avuto questo privilegio, benché comune minore (centro murato, con ristretto numero di abitanti) dal comune maggiore che è Piacenza. Il castello, l'inaccessibile castello, ha vinto il tempo, mantenendosi in buono stato fino a una quarantina d'anni or sono quando viene decisa la sua demolizione per far posto alla casa del fascio. Adesso non c'è più neppure quella: c'è la casa del fanciullo.

Da un paese che la natura baciò (e ne uscì un paesaggio dei più dolci), da un paese che la visita di una duchessa — qui di passaggio per un lungo viaggio — ornò e abbellì, tutto vi aspettate, nella sua storia, tranne che faccia capolino la cronaca nera. Eppure nerissimo



BORGOTARO: visione panoramica (il ponte in primo piano)

fu quell'episodio di sangue del XV secolo che ancor oggi gli storici locali ricordano, come un «Guerra e pace formato ridotto, ad uso dei buoni valligiani». Ecco.

Borgotaro, nel 1473, è sotto gli Sforza che l'hanno appena occupata dopo una vittoria sulle truppe di Obbietto Fieschi. I Platoni si aspettano dal duca Galeazzo i diritti signorili che già avevano esercitato i loro antenati, ma trovano l'opposizione di un'altra fazione, quella dei Costerbosa. E quando arriva la benevola accondiscendenza degli Sforza, al consiglio i Costerbosa minacciano — come si legge nella «Storia civile dei ducati di Parma, Piacenza e Guastalla» dello Scarabelli — «che mai lo avrebbero patito; era stato promesso che Borgotaro e la valle sarebbe stata immediatamente soggetta a Galeazzo; se anche alcuni consentano che si infeudasse, non consentivano essi; poi i consenzienti erano tutti i Platoni, quest'era favorire una parte per opprimere l'altra; altre volte avevano patito per le prepotenze loro. I Platoni sorsero furenti, ma Tomaso da Zapodio da Castellarquato, Leonardo di Valdistrula e cinque altri dei Costerbosa, cavati i pugnali, ne stesero cinque nella sala e uscirono. Fu guerra dichiarata, il paese diviso, tutti inferociti si assalivano e si squarciavano, divisi i parenti non

verano crudeltà che tra loro non commettessero, fur visti alcuni bere il sangue del nemico ucciso, altri mangiare crude e cotte le viscere, tigri non uomini. La guerra del Borgo s'allargò nel territorio, parecchie case andarono in fiamme, parecchie rotte e disfatte, violate o tagliate in viso le donne, ammazzati i bambini, mille tradimenti, mille iniquità».

«Il Duca mandò gente, dei Costerbosa parecchi impiccò, i beni prese ma non ispense né gli odi né la guerra. Durò due anni fiera implacata. Finalmente, dopo molte pratiche, i deputati che per le cose di Genova sedevano a Milano, chiamati cinque Platoni e cinque Costerbosa riuscirono a fare che i Platoni perdonassero ai nemici».

DA VEDERE

Palazzo Boveri. Noto per la sosta di Elisabetta Farnese mentre si trasferiva da Parma alla corte di Spagna per andare sposa a Filippo V nel 1714. Quel passaggio ha lasciato i segni sotto forma di stupende decorazioni.

La parrocchiale. Aperta nel '500 conserva dipinti e affreschi dell'epoca.

L'obelisco. Posto nel giardino «Duca d'Aosta» ricorda anch'esso il passaggio di Elisabetta Farnese.

A TAVOLA

La cucina trova il suo momento di esaltazione in settembre quando le numerose trattorie sono impegnate in una deliziosa contesa.

Nella valle del Taro domina incontrastata, naturalmente, la cucina parmigiana che — almeno qui — non ha risentito dell'influenza della Liguria.

Figlia anch'essa del formaggio grana (famoso fin dai tempi dei Romani), e sposata ai salami saporiti e profumati, qui non meno che negli altri centri rinomati, la cucina della valle offre come piatto principe gli anolini, dalla tradizionale forma di un dischetto fatto di due sfoglie sovrapposte e ripieno di sugo stracotto, formaggio e uova.

Come secondo piatto, naturalmente, le trote: arrostiti al forno o alla griglia, o in umido. Non mancano lo stracotto, le cotolette, l'arrosto di vitello, il pollo in padella o arrosto. Per contorno, i funghi primeggiano (fritti o in insalata); ma si può chiedere anche la torta di erbe (difficilmente la troverete altrove): una sfoglia cotta al forno contenente un impasto di erbe, uova, formaggio, ricotta. Durante la stagione del-

la caccia è possibile ordinare anche la lepre alla cacciatora (con polenta di granoturco), il cinghiale allo spiedo e il fagiano alla panna.

COMPIANO

Isola deliziosa in un mare di fiori e di foglie, Compiano aspira al titolo di capitale della pace; e oggi come oggi lo merita, almeno finché resta com'è adesso: un paese ancora tutto da scoprire.

Borgo antichissimo — il suo maestoso castello, miracolosamente intatto, da oltre mille anni si erge a sentinella sulla valle — ha saputo conservare la sua purezza senza cedere alle lusinghe della modernità, senza perdere nulla di quella antica bellezza nella quale puoi scorgere la mano d'un uomo innamorato della sua terra. Compiano lancia adesso il suo richiamo ai tempi moderni. Ma vorrei dire, piuttosto, una sfida, il gesto racchiudendo la sicurezza di chi sa che potrà imporsi.

Parole, parole, parole: è vero. Ma nel caso di Compiano c'è anche l'impressione dei turisti saliti quassù in settembre, il mese ideale per una gita in Val di Taro. Così vivo è stato il successo che si è deciso di richiamare i cittadini ancora, per

COMPIANO: veduta del paese, sullo sfondo il castello



fargli meglio conoscere la capitale della pace, il posto dove purificare il corpo e lo spirito, come ha detto il presidente della Pro Loco svelando il segreto della sua terra.

Ma quale segreto? Nel Medioevo, pur negli alti e bassi comuni a tutti i paesi italiani che hanno assaporato la libertà fra le docce scozzesi di una guerra o di una invasione, non ha sempre saputo dare la serenità a chi l'andava cercando? Non son forse venuti qui proprio per questo Dante e il Barbarossa?

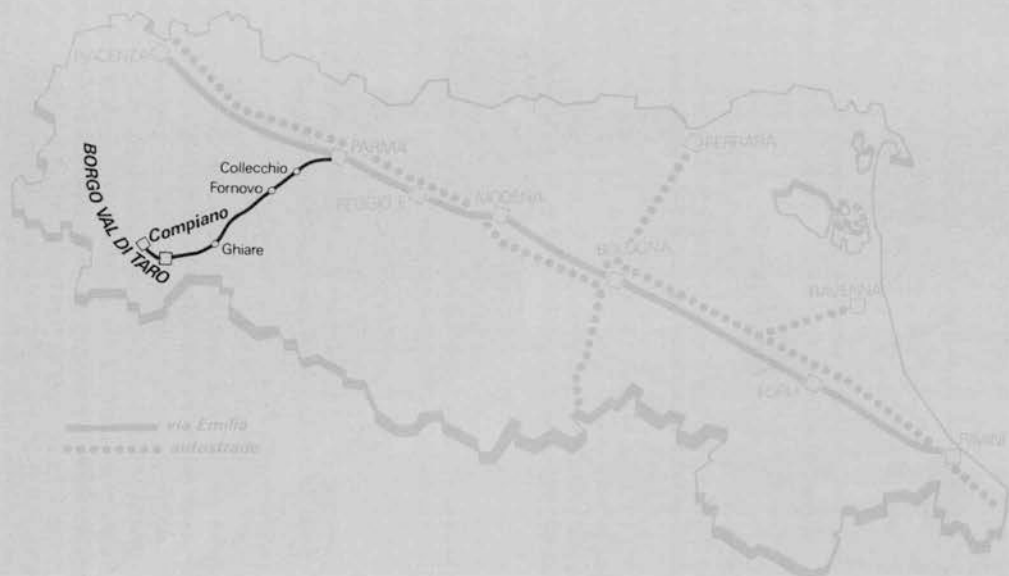
La stessa atmosfera si respira oggi nelle strade che si sono conservate strette come quando nacquero per poche persone e qualche mulo; le porte della Cisterna, delle Monache, il Compianino dischiudono ancora le visioni della vallata che va dolcemente degradando. Ma, a esser sinceri, la suggestione, per i turisti che a settembre s'accostavano per la prima volta a questo mondo tanto diverso da quello d'ogni giorno, proveniva anche da un silenzio innaturale, incredibile in una giornata d'allegria. Ma la festa aveva voluto nell'automobile la sua vittima, e per cacciare l'intrusa il paese s'era proclamato isola pedonale. E allora, sostituito il fragore con le musiche di Vivaldi e di Bach, si è compiuto il primo miracolo. E altri la gente attende ancora, nelle stagioni a venire: quando si realizzeranno varie manifestazioni, principalmente feste in costume, nuova gente arriverà. Ma,

col passar del tempo, ritroverà lo stesso paese?

Ecco, a questo punto, timidamente invoco anch'io un miracolo. Ma diverso: questa atmosfera, cioè, che è la stessa di secoli e secoli, fate che non si dissolva nell'aria sottile o fra le sciabolate di luce che danno agli alberi, nei boschi, altri colori. Ma gli uomini fanno miracoli?

IL PERCORSO

Borgotaro si raggiunge in autostrada da ogni direzione. Fra Parma e Fidenza — per chi viene da Bologna — esiste uno svincolo che immette direttamente sulla Parma-Mare. Di questa nuova arteria è per ora in funzione solo il tratto che unisce Ponte Taro (lo svincolo dell'Auto-Sole) a Ghiare di Berceto (35 chilometri) attraverso Fornovo e Solignano. L'uscita utile per salire a Borgotaro è appunto quella di Ghiare; da qui ci si immette sulla vecchia Fondovalle e si prosegue per diciotto chilometri. In totale, dall'Auto-Sole alla meta, i chilometri sono sessanta. L'alternativa alla autostrada è la Statale della Cisa (23 chilometri da Parma a Fornovo) e da qui la Fondovalle Taro (altri 41 chilometri). Il percorso sale però a 64 chilometri, partendo da Parma. Da Borgotaro a Compiano, sulla strada per il Passo di cento croci sono 12,3 km. 11,3 sulla statale, poi si devia verso il paese dei Malaspina che si raggiunge dopo altri mille metri.



Brisighella

*Una rocca
e una terra
ricoperti di gloria*



Dietro la maestosa rocca di Brisighella, romantico sfondo per una fotografia da album di famiglia, non ci sono soltanto secoli di storia. Se riesci a guardare attraverso il velo azzurro del cielo che la ricopre, al di là dello spazio e del tempo, puoi scorgere quell'armata Brancalone che ha dovuto, un anno dopo l'altro, attraversare i secoli bui: i Brisighelli.

Ma i Brisighelli sono soltanto figure che compaiono più avanti nella storia di questa città di origine romana (forse qui sorgeva un centro di cimatori di gesso). La fondazione «ufficiale» avviene intorno al '200: chi la fa risalire al 1192 e chi a un secolo dopo quando il «demonio dei pagani» Maghinardo Pagano (l'appellativo è di Dante) signore di Susinana, impadronitosi di Faenza, entra in Val Lamone e sul cocuzzolo dove adesso c'è la Torre dell'Orologio, costruisce una torre di lastroni di gesso: Bri-

sighella è nata. In un secolo diventerà capoluogo.

Cent'anni; ma non corriamo. Ne bastano pochi perché i Manfredi, signori di Faenza, estendano fin qui la loro giurisdizione, e diciotto perché un'altra rocca (dov'è quella che ancor oggi s'innalza imponente) sorga vicino alla torre di Maghinardo. Dura due secoli il dominio dei Manfredi; due secoli durante i quali a Brisighella e nella Valle del Lamone c'è modo per tutti di coprirsi di gloria, a cominciare dal famoso 25 luglio del 1358 quando la Gran Compagnia del conte Lando venuta per occupare la zona viene annientata. Successivamente, Brisighella è al centro di aspre contese fra milanesi e fiorentini. Altra gloria merita ancora Brisighella più tardi (1448) quando il Manfredi, stavolta dalla parte dei veneziani, viene attaccato e sconfitto dalle truppe di Federico duca d'Urbino. Tutta la valle viene occupata, ma non

Brisighella ché la sua gente, rinchiusa entro le mura, non si rassegna e gli invasori son costretti a levare l'assedio.

Cinquecento. È il secolo dei Naldi: sotto Dionisio si ha la fine dei Manfredi e l'inizio, tranne la breve parentesi di Cesare Borgia, del dominio veneziano. Nascono, coi Naldi, i Brisighelli, soldati di ventura, gli atti d'eroismo dei quali sono ricordati in Lombardia e nel Veneto. Già Nicolò Machiavelli, nelle "Istorie fiorentine", scrive che «la valle era fortissima e i valligiani armigeri».

Un altro storico descrivendo la battaglia di Ghiara d'Adda, elogia i Brisighelli «che si fecero quasi tutti uccidere dopo aver venduto a caro prezzo la vita». La storia di Brisighella è praticamente finita, il paese e la valle, dalla metà del secolo, seguono le vicende dei territori soggetti al Pontefice.

CURIOSITA'

Oltre un secolo e mezzo fa, un calzolaio, Giuseppe Tampieri, convinto che anche nella zona di Brisighella ci fossero sorgenti di acque minerali «depose il cuoio e lo spago — così narra lo storico Antonio Metelli — e tanto si aggirò per le fondure assaggiando ogni ri-gagnolo» finché riuscì a trovare le sospirate polle. Qualche anno dopo vennero analizzate e i risultati furono eccellenti: purezza, genuinità, efficacia terapeutica.

* * *

La frusta, per i carrettieri, non era soltanto uno strumento del lavoro, ne era addirittura il simbolo. Serviva per spronare il cavallo su per i pendii o per cadenzarne il passo nelle lunghe camminate, per le piane assolate. Eredi di quei carrettieri, i «s'ciucaren», sono oggi i virtuosi dell'arte di schioccare la frusta. Si sono riuniti e hanno formato la «banda del Passatore», un gruppo folkloristico che mantiene viva la tradizione. Ma, senza Albana e senza Sangiovese, non si dà fiato agli ottoni né si maneggiano le fruste: in questo non c'è nulla di cambiato da allora.

DA VEDERE

La rocca. A che secolo risale? La prima notizia che abbiamo è del 1310, e ci informa che Francesco Manfredi chiese a Clemente V l'autorizzazione a ricostruire la rocca del castello distrutta un

anno prima dai ghibellini (curiosità storica: a guardia della rocca era un castellano, stipendiato con trenta fiorini al mese, il quale la custodiva insieme a dodici uomini armati). La rocca subì la prova del fuoco nel 1509. Prima di arrivare a questo momento si deve premettere che proprio nel 1500 essa fu tolta ai Manfredi dal brisighellese Dionisio Naldi che la consegnò al Borgia. Alla morte di questi, tre anni dopo, fu ceduta ai veneziani i quali provvidero a effettuare imponenti lavori di ripristino avendola ricevuta piuttosto malandata. Forse fu chiaroveggenza questo restauro con adeguati rinforzi ché sei anni dopo, Giulio II ordinò al cardinale Afidosi di riprendersi la Romagna. Il 30 aprile Brisighella, stretta d'assedio dalle truppe di Francesco Della Rovere, duca di Urbino, fu raggiunta e occupata con massa strategica dagli invasori; resistette, invece, la guarnigione della rocca. Fu solo quando un colpo d'artiglieria raggiunse il deposito delle munizioni che i pochi assediati, ormai esausti, dovettero arrendersi.

La torre dell'Orologio. È stata ricostruita poco più d'un secolo fa sui ruderi del preesistente castello del Gesso, un altro fortilizio che — scrive il Calegari — fu fatto erigere da Maghinardo Pagano nel 1290, con quadroni di gesso, per segnalare le mosse degli assediati nel castello di Brisighella. Fino al '500, costituì con la rocca il complesso delle opere di difesa del centro abitato.

La pieve in Ottavo. Antichissima, si fa risalire a Galla Placidia che l'avrebbe voluta sul posto dove, in epoca remota, era stato un tempio dedicato a Giove Ammone. Fu chiamata «in ottavo» perché costruita sulla via romana che da Faenza, attraverso la valle del Lamone portava in Toscana e precisamente all'ottavo miglio della via consolare.

Una storica «sopraelevata». Via del Borgo o via degli Asini, oggi restaurata, è un rarissimo esempio di strada che scorre al primo piano delle antiche costruzioni del centro storico. Illuminata da mezzi archi di differente ampiezza, cinque secoli fa la strada, che collegava porta Gabalo con porta Bonfante, era un'opera di difesa vera e propria: fu da questi archi, fra l'altro, che nel 1467 i brisighellesi impedirono alle truppe del duca di Urbino di penetrare nel paese.

A TAVOLA

Minestre: cappelletti, tortelli, passatelli, capriccio di Caterina (involto di pasta ripieno con vari strati di ricotta, erbe, prosciutto, uova, passato al forno e servito a fettine), garganelli (impasto di farina di grano con uova, tirato e tagliato nella dovuta forma con l'aiuto di uno speciale pettine fino a diventare un maccherone particolare; la minestra va servita preferibilmente asciutta), lasagne verdi alla romagnola.

Pietanze: polli, carne allo spiedo, funghi, trifola.

Dolci: ciambella, crostata (ciambella ricoperta di varie marmellate e cotta al forno), migliaccio (dolce a base di sangue di maiale, con aggiunta di riso, canditi, zucchero ecc.).

Vini - Rossi: Sangiovese prodotto soprattutto nei declivi della vallata del Lamone esposti a Sud, nei dintorni di Brisighella e di Fognano. Al primo sole d'estate tende a diventare leggermente frizzante, in questo diverso dal Sangiovese di altre zone. Per la sua caratteristica, lo chiamano «Sangiovese allegro». Nel 1818, nel ditirambo «Bacco in Romagna», l'abate Piolanti così lo descriveva: «quella uva rossa così grata che fiammeggia in Brisighella».

Bianchi: Albana secca. Particolarmente apprezzata per l'aroma, la corposità e l'elevata gradazione alcolica. Amabile, ricavata da uve scelte, è spumeggiante

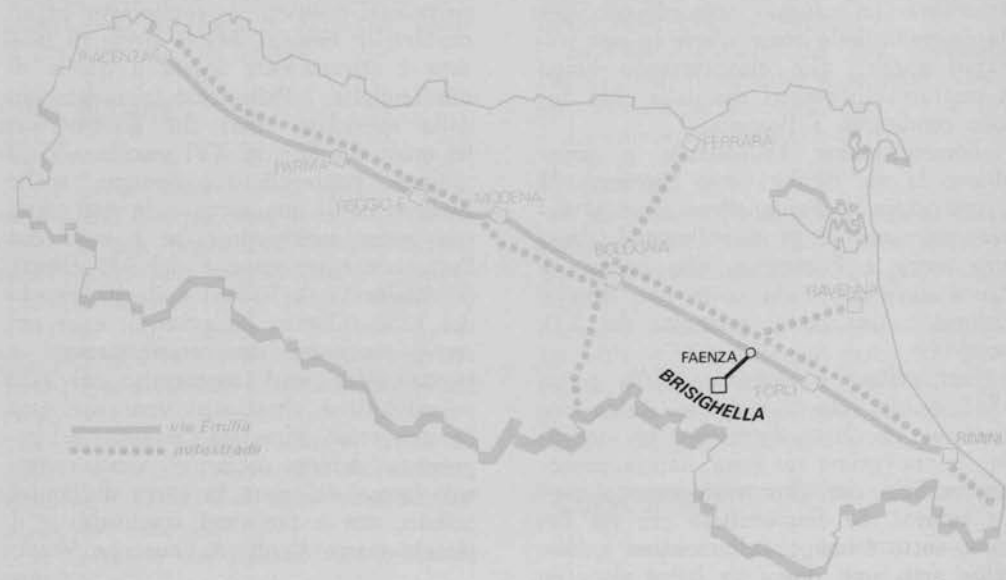


BRISIGHELLA: la piscina

e viene servita soprattutto al dessert. Trebbiano: ottimo secco, è l'ideale per antipasti, minestre e, soprattutto, per piatti a base di pesce.

IL PERCORSO

Brisighella, nel cuore della Romagna, è facilmente raggiungibile, trovandosi a un tiro di schioppo da Faenza, per l'esattezza a quindici chilometri dal casello faentino dell'Autostrada del mare. Ma anche da altri centri della Romagna vi si arriva con un viaggio comodo, le distanze essendo di soli venticinque chilometri da Forlì e quaranta da Ravenna. Altre distanze: sessanta chilometri da Bologna, ottanta da Firenze, novanta da Ferrara.



Busseto

*Fra rocche e ville,
una piccola casa
una chiesa
un organo
e le prime note
di una musica sublime*



Per il turista parmigiano, attaccato come mai nessuno fu alla sua terra, più che un giro di fine settimana questo è un itinerario obbligato, quasi un pellegrinaggio. Ma per gli altri automobilisti che vogliono conoscere la propria regione è senz'altro un viaggio straordinario per la diversità delle opere d'arte (e non soltanto quelle), che incontreranno lungo i trentotto chilometri che dalla città ducale conducono a Busseto.

Dimentichiamo l'autostrada e prendiamo la via Emilia verso Piacenza: la prima tappa è Fontanellato dove si arriva in meno di venti chilometri (dopo una sosta a Fontevivo, che prende il nome dalle fonti: la sosta per altro è dovuta a una badia romanica del XII secolo).

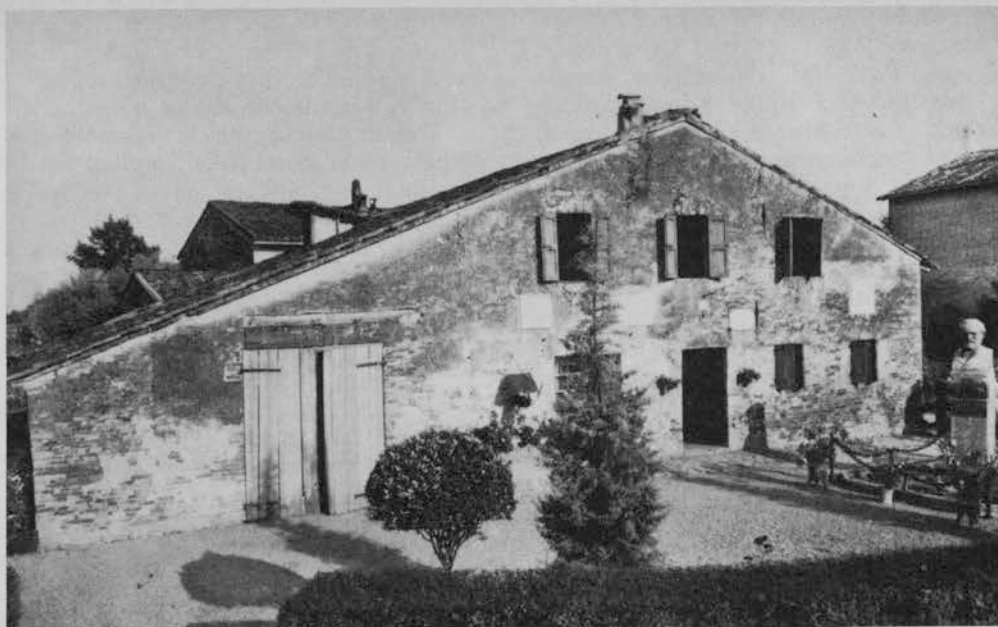
Fontanellato è dominata dalla rocca (XII secolo) che ricorda lo sfarzo dei Sanvitale che la trasformarono in sontuosa dimora (prima era stata, naturalmente, un fortilizio; poi, altre trasformazioni aveva subito). Se Fontanellato era già famosa sotto i Longobardi, Soragna — dove arriviamo dopo un balzo di otto

chilometri — rivendica origini non meno antiche, essendo sorta, come castello, nell'VIII secolo. Nel XIII diviene un feudo dei Lupi che, fondendosi con i Meli, diverranno i Meli Lupi e acquisteranno una tale fama che all'inizio del '700 Soragna diventerà principato del Sacro Romano Impero con diritto a batter moneta.

Sei chilometri bastano a cambiare completamente il corso della storia: di quella almeno che stiamo seguendo da Parma. Sfarzo, ricchezze, dipinti, affreschi, saloni sfumano via via che la strada prosegue. Niente di tutto questo a Roncole (33 chilometri e mezzo da Parma) ma solo una modesta, piccola casa di campagna. Ma in questa casa il 10 ottobre 1813 nasceva Giuseppe Verdi. E c'è anche una chiesa, in questa borgata, nota più che per le sue origini o per le sue linee, per un organo: le prime note, forse le prime melodie sono state concepite proprio qui, da un ragazzo, un fanciullo prodigio, che l'incerta mano muoveva sui tasti, come ricorda una lapide. E siamo agli albori del Risorgimento.

Proseguiamo fino a Busseto (Roncole è a pochi passi, non più di cinque chilometri) e ritroviamo storia e tradizioni, un passato, fiorenti commerci fin dall'epoca romana quando il paese — doveva diventare città più tardi, nel 1533, con particolari privilegi — cominciava ad arricchirsi di mosaici. Ma la storia di Busseto è strettamente legata a quella di una famiglia, i Pallavicino (ricordata qui dalla splendida villa) che governarono fin quasi alla fine del XVI secolo.

Come Fontanellato e Soragna, anche Busseto ha la sua rocca e le sue torri; una rocca antichissima, se è vero che l'originale costruzione è del 985 (opera di Adalberto di Baden) e il rifacimento del 1250 (Oberto Pallavicino); e se nei secoli successivi subì trasformazioni e parziali rifacimenti (soprattutto nel '600 e nell'800) è altrettanto vero che essa ha conservato immutata l'eleganza e l'imponenza. Adesso ospita gli uffici comunali (come del resto la rocca di Fontanellato, che è proprietà comunale) e il piccolo teatro Verdi. A Giuseppe Verdi,



BUSSETO: la casa natale di Verdi a Roncole

Busseto ha dedicato un monumento (del 1913, opera di Luigi Secchi) nella piazza del paese. Il sapore squisitamente provinciale viene dai portici che fiancheggiano e caratterizzano la strada principale di Busseto: ed è facile immaginare il passeggio, il giorno di festa: un rito quasi, che si perpetua anche se il tempo dappertutto cambia le abitudini dell'uomo.

Un itinerario verdiano per essere completo ha bisogno di una rapida escursione in provincia di Piacenza, a Sant'Agata (ma sono pochi chilometri soltanto) dove si trova la villa che Verdi si era costruito per l'estate.

DA VEDERE

FONTANELLATO

La rocca. Circondata da un ampio fosso pieno d'acqua, essa appare subito in tutta la sua imponenza (è sicuramente uno dei castelli meglio conservati dell'intera regione). È a pianta quadrata, cinta di mura merlate. L'opera d'arte più interessante fra le numerose che ornano le sale interne è senza dubbio l'affresco «Diana e Atteone cangiato in cervo» del Parmigianino che si trova al piano terreno. Impossibile, comunque, descrivere tutto. La rocca merita una visita con una guida.

Il santuario del Rosario (subito fuori dell'abitato).

SORAGNA

La rocca e il parco all'inglese. Si consiglia la visita (a pagamento, con guida) che è consentita tutti i giorni della settimana escluso il martedì.

BUSSETO

La rocca (nell'interno è possibile visitare, a pagamento, il teatro dedicato a Giuseppe Verdi: un biglietto cumulativo consente anche la visita al museo e alla casa natale del «cigno»).

La parrocchiale di San Bartolomeo, dalla facciata gotica, fatta erigere da Orlando Pallavicino nel 1436.

La Villa Pallavicino del '500, disegnata dal Vignola. All'interno si trovano il museo civico e le sale verdiane.

La chiesa dei frati del 1470.

VILLANOVA

Villa Verdi. Fatta costruire dal maestro nel 1849. Qui egli veniva d'estate, qui si trovano ancora il suo pianoforte, mobili, spartiti, opere d'arte, cimeli. Il busto di Verdi è di Vincenzo Gemito. La villa e il bellissimo parco (di proprietà del dott. Alberto Carrara Verdi) si possono visitare soltanto sei mesi all'anno, dal primo maggio al 31 ottobre.

CURIOSITA'

Una bolla imperiale consacra Busseto città: la bolla, di Carlo V, è del 1533

ed è tuttora conservata al museo civico. Dieci anni dopo, lo stesso imperatore e il Papa, Paolo III, s'incontrano, sempre a Busseto. Una lapide sulla Collegiata ricorda l'avvenimento. Uno storico, il Molossi, ricorda anche che questo incontro fu immortalato dal Tiziano su una casa del paese. Ma il celebre affresco è andato perduto nell'800.

A TAVOLA

A Santa Franca di Polesine parmense, vicino alla Villa Verdi si trova il meglio della cucina parmigiana corretta (quanto a vino, almeno, con quella piacentina: si beve infatti il bianco profumato Monterosso e il Gutturino di Castell'Arquato). Un piatto tipico (consigliato) è questo: Salamelle magre al Barbera. Eccone la ricetta (ingredienti per quattro persone): quattro salamelle fresche di circa un etto e mezzo l'una; verdure: sedano, carote, prezzemolo, lauro, salvia, rosmarino ed in dose limitata cipolle ed aglio; mezzo litro di Barbera; un bicchierino di cognac e brodo di manzo quanto basta.

Prima di iniziare la lavorazione ai fornelli bisogna riporre per circa un'ora le salamelle nella fusione formata da vino, cognac cipolle e aglio. Di tutte le verdure si fa un pesto che messo in un tegame si ripone sul fuoco. Di tanto in tanto, durante la cottura, si aggiunge la fusione a base di vino e il brodo. Poi a metà cottura delle verdure, dopo circa

tre quarti d'ora, nel tegame si ripongono le salamelle che, sempre a fuoco lento, si fanno cuocere per tre quarti d'ora. Non va aggiunto né olio né burro.

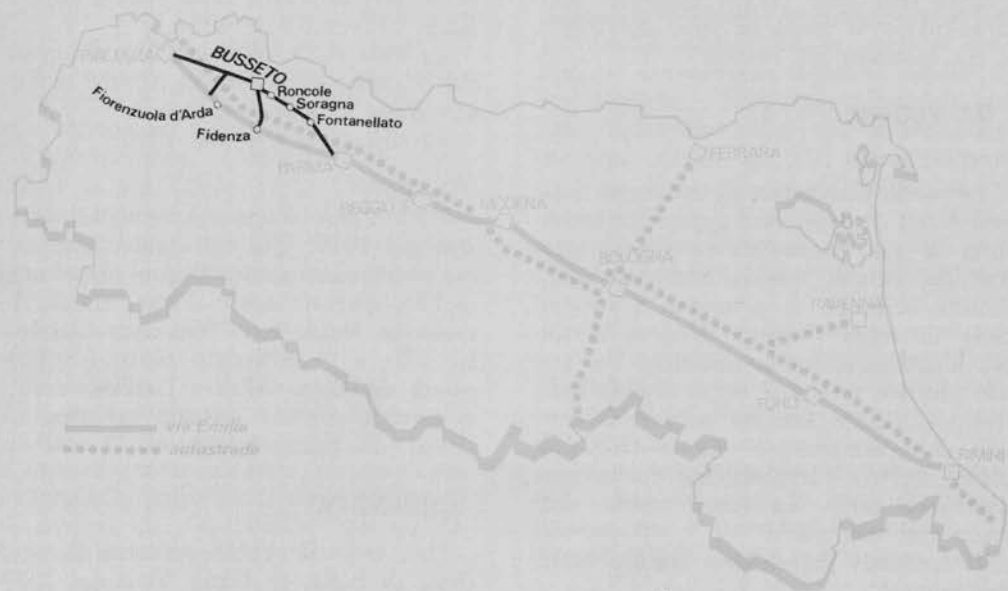
L'ideale sarebbe usare salamelle fresche a pochi giorni dalla macellazione del maiale.

Il piatto si può raffreddare e poi riscaldare: così stuzzicherà maggiormente l'appetito.

IL PERCORSO

Trentotto chilometri da Parma a Busseto. I primi dieci sulla via Emilia fino a Ponte Taro, quindi si devia sulla strada per Cremona e si tocca Fontevivo (15,5), Fontanellato (19,5), Soragna (27,5), Roncole (33,5) e infine Busseto (38). Da Busseto, un salto straordinario a Sant'Agata, frazione di Villanova sull'Arda (provincia di Piacenza) dove il giro si completa con la visita alla Villa Verdi.

FONTANELLATO: la rocca



Castell'Arquato / Veleja

*Il passato prossimo
e il passato remoto
in Valpadana*



Castello del cavalier Torquato o castello quadrato? Per gli storici è questo il dilemma. Per gli abitanti (e per chi lo visita) è Castell'Arquato e basta. Senza bisogno di quegli attributi («lembo di terra umbra in Valpadana» o «San Geminiano dell'Emilia») che certe guide turistiche sono solite conferirgli, pomposamente, come se — così riconosciuto — avesse a guadagnarne. Mentre invece il suggestivo borgo medioevale appollaiato sul colle ricco di conchiglie fossili non ne ha affatto bisogno.

Ma il cavalier Torquato non è una fantasia. Tutt'altro. Questo personaggio dal nome simpaticamente buffo è esistito veramente. E volendo accennare alla storia del paese si deve incominciare proprio da lui.

C'era una volta, duecento anni prima di Cristo, un cavaliere romano. Si chiamava Caio Torquato; e pare sia stato proprio lui a far costruire sul colle il fortilizio.

È impossibile ricordare le varie vicende del paese attraverso i secoli: si può dire soltanto che sul palcoscenico della storia di Castell'Arquato sono sfilati personaggi più o meno illustri che si sono alternati, nel ruolo di protagonisti d'una vicenda quasi sempre a tinte fosche, come vuole la regola di un posto

continuamente conteso da questi e da quelli. E poco importa se quel posto poteva invitare più alla contemplazione della natura, o a un gaia vita villereccia. Se è vero che la guerra era, allora, lo sport preferito dall'uomo, bisogna convenire che Castell'Arquato è stata una palestra ideale per sfogare questo istinto sanguinosamente agonistico.

Ma si diceva dei protagonisti della storia. Eccoveli: si incomincia con un certo Magno e si prosegue con i Vescovi di Piacenza (intorno al '100-'200), l'indomito Alberto Scoto, Gian Galeazzo Visconti (che lo sconfigge e prende il suo posto nel 1317). Con Filippo Maria Vi-



sconti, un secolo dopo, pare che il paese debba cambiar nome per prender quello di Castel Visconteo. Dai Visconti agli Sforza. Questi ne fanno dono al capitano di ventura Nicolò Piccinino; ma Nicolò Piccinino ha il torto di allearsi coi veneziani; questo vuol dire altra guerra dopo di che, sconfitto il Piccinino, subentra nella signoria la famiglia Bracceschi. Ma, in pratica, sono sempre gli Sforza che comandano. Conquistano e regalano. Come già col Piccinino, adesso fanno con Bartolomeo Colleoni. Ma è tipo, il Colleoni, da fermarsi in un posto come quello? Nemmeno a pensarci. E poi anche lui si allea coi veneziani: la storia si ripete, e si ripetono anche gli Sforza che gli tolgono l'investitura e la passano a Tiberio Brandolino da Forlì.

Alla sua morte si ripresenta il problema: a chi dare Castell'Arquato? Lo risolve Bianca Sforza, rimasta vedova, nel 1466: per pagare i suoi debiti cede il paese al cognato Bosio Sforza degli Attendolo. Da questo ramo degli Sforza discende tutta la dinastia che governerà fino agli inizi del '700 quando Castell'Arquato sarà aggregato a Parma: e sotto il ducato resterà fino all'unità d'Italia.

E veniamo al nostro tempo.

Non è proprio il caso che precisi, quando, appena oltrepassato il cartello

stradale con l'indicazione del paese e il limite di velocità, un altro cartello vi indirizza al paese «alto», che occorre innestare la marcia bassa e incominciare a salire, lasciando alle spalle la parte moderna. E salire salire, fino alla cima, fino a quella piazzetta della rocca che domina la valle dell'Arda e mostra i tetti pietrosi delle sottostanti abitazioni.

Non è una piazzetta, questa, che ispiri poesia come la Piazzuola «del sabato del villaggio» a Recanati; eppure riesce difficile immaginare che quassù il pensiero corresse quasi sempre al controllo dei movimenti di un nemico che doveva essere ben dotato se le mura sbrecciate del borgo ne portano ancora evidentissimi i segni: e non soltanto quelle.

Impossibile non accorgersi subito che il vero gioiello, prima ancora di scendere nei particolari, di osservare i monumenti a uno a uno, di aprire la macchina fotografica, il vero gioiello, dicevo, è proprio la piazza che racchiude la basilica romanica, il massiccio torrione principale e il palazzo del podestà. E, sotto, la valle con i colori della natura.

Ma, a questo punto, la suggestione che proviene da questo posto incredibilmente intatto, non vi spinge subito verso la basilica o il palazzo del podestà; un'altra cosa v'induce a fare: lasciare l'auto (c'è possibilità di parcheggio) e percorrere a piedi le strette strade, una occhiata ai frammenti decorativi che ancora fanno capolino dalle antiche case, una sosta sotto la porta (una foto è da scattare sotto quella di sasso) e un'altra per respirare un'aria che qui è veramente diversa: in quel momento è ammesso anche pensare a un sogno, a un viaggio fuori dal mondo.

Veleja

Una gita a Castell'Arquato vuol dire un tuffo nel medioevo. Per completarla basta aggiungere qualche chilometro e qualche secolo; il tuffo vi riporta ancora più lontano nel tempo: a Veleja «Mi raccomando, faccia attenzione a scrivere Veleja. Non guardi ai cartelli stradali, nel nome esatto c'è una elle soltanto. Ce l'hanno già fatto presente» mi dice il direttore dell'Ente turismo.

Veleja città romana senza abitanti; le statue non sono più qui, sono tutte a Parma, trasferite al museo più di due secoli or sono.

CASTELL'ARQUATO: la Porta di sasso



Non dovete chiedervi che cos'è Veleja, ma che cos'era. Probabilmente una colonia dei romani: oggi la chiameremmo un centro residenziale in collina (a 460 metri sul livello del mare) per persone facoltose. Qualcuno pensa che dovesse ospitare ufficiali e le loro famiglie, gente che d'inverno voleva allontanarsi dalle brume padane e d'estate godersi un fresco che non avrebbe trovato in pianura.

Quanto vivesti, piccola città? Non più di un'estate se si misura il tempo con un metro che non è quello dell'uomo. Sorta prima della nascita di Cristo, molto probabilmente fondata dai liguri, Veleja fu sepolta da un terremoto nel 300 dopo Cristo. Per questo l'hanno chiamata la Pompei della valle padana. Dovevano riportarla alla luce gli studiosi di Parma due secoli orsono.

Era un piccolo centro dotato di tutti i comfort dell'epoca dall'anfiteatro alle terme con calidario, tepidario, frigidario e piscine. E case — una di esse patrizia, romana — e basilica. E statue, altari, lapidi. Qualche statua potete notarla ancora: ma è un calco di gesso, non l'originale.

Città morta o soltanto silenziosa?

DA VEDERE

A Castell'Arquato

La basilica. La costruzione fu iniziata nel 758 dal signore del posto, Magno, che ne fece dono al Vescovo. Distrutta da un terremoto, fu ricostruita, sulla struttura originale nel 1122, come Collegiata e dedicata all'Assunta. I primi rimaneggiamenti del 1430 erano il preludio alla trasformazione settecentesca, una trasformazione pressoché radicale, ché sotto stucchi e sovrastrutture scompariva quasi del tutto l'edificio originale.

Il chiostro. Angolo mistico della Collegiata fatto erigere nel '300. Da qui si accede al museo.

Il museo della Collegiata (in cinque sale). Si possono ammirare croci, candelabri, ostensori, piviali, la mozzetta lanciata ai fedeli da Paolo III Farnese durante una sua visita nel 1543; ma soprattutto il museo conserva una Madonna adorante di Filippino Lippi, un rarissimo paliotto bizantino del X secolo, un San Francesco in meditazione attribuito al Caravaggio.

Il palazzo del podestà. Costruito nel 1293, questo palazzo dalla singolare tor-



CASTELL'ARQUATO: l'ingresso al borgo

re pentagonale mostra ancora al primo piano un ampio salone dal soffitto autentico con, intatte, le decorazioni dell'epoca.

La rocca viscontea. Costruita nel 1343, questa poderosa opera di difesa eretta a strapiombo sull'Arda doveva essere una fortezza di grandissima importanza strategica. Dagli assalti che ha subito nei secoli è uscita nello stato in cui

CASTELL'ARQUATO: la Collegiata



potete vederla ancor oggi: e cioè con le torri ancora maestose, ma con la parte interna quasi del tutto diroccata.

La casa di Illica. Una lapide ricorda il poeta che l'abitò (e che, morto nel 1919, è sepolto al cimitero del borgo). Non fu soltanto la sua casa, fu il posto di ritrovo di altri poeti (Carducci, D'Annunzio) e di musicisti con i quali il poeta collaborò scrivendo i libretti delle loro opere, da Giordano a Puccini e a Mascagni che proprio a Castell'Arquato si dice abbia composto l'Isabeau.

Il torrione farnesiano che ospita il museo geologico (da visitare).

A TAVOLA

Minestre: «pisarei e fasò» (questo famoso piatto piacentino, un delizioso accostamento di gnocchetti e fagioli conditi in salsa, è originario della Val Trebbia); tortelli d'erba, anolini e tagliatelle alla piacentina (più larghe delle «sorelle» bolognesi).

Pietanze: stracotto; faraona arrosto; anatra al sale di campagna; polenta condita (solamente d'autunno e d'inverno); il «capon d'Nadal».

Dolce: torta di mandorle (nelle due versioni: soffice e corposa). Questo dolce è tipico di Castell'Arquato che lo ce

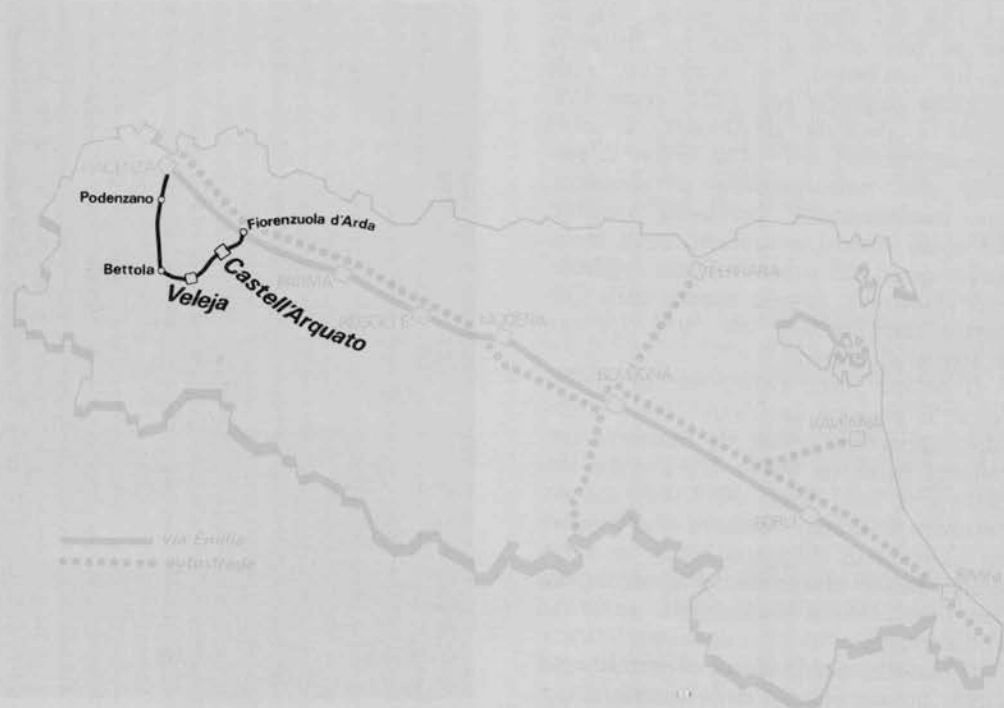
lebra con una «Giornata» durante la Estate gastronomica piacentina, una originale iniziativa dell'Ente turismo che si propone di tenere in vita i piatti locali contrapponendoli ai tanti, troppi, della «cucina uniformata».

Vini: Gutturnio o Barbera (rossi) per i cibi robusti. E il delizioso Monterosso (bianco) di queste colline.

IL PERCORSO

Da Piacenza a Castell'Arquato sono trenta chilometri, la strada è per lunghi tratti diritta e consente anche di tenere una discreta velocità. Il primo paese che s'incontra partendo da piazzale Veleja, è San Giorgio Piacentino le cui case (e il solito castello che ospita, naturalmente, il Municipio) sorgono subito al di là del ponte sul Nure. A 18 km. Carpaneto (promemoria per i buongustai: è la capitale della coppa). Qui la strada si biforca: proseguendo si arriva a Castell'Arquato, svoltando a destra si va a Veleja (38 km. dal capoluogo).

Chi a Castell'Arquato (o a Veleja) vuol portarsi, invece, dall'autostrada del Sole, provenendo dalle altre città emiliane, può abbreviare il percorso uscendo al casello di Fiorenzuola d'Arda.



Castelnovo Monti

*Qui ai piedi
della "Pietra"
puoi vedere
il Purgatorio*



Non si può parlare di Appennino, in Emilia, senza ricordare Bismantova; o, più semplicemente, la «Pietra». Senza la quale non esisterebbe quella che oggi è ritenuta la «capitale» della montagna reggiana, Castelnovo Monti.

Che cos'è Bismantova? Una montagna, un terrazzo, un monumento naturale? Bismantova è tutto o può essere tutto. Dipende dall'occhio con cui la guardi, o dalla mente con cui la studi.

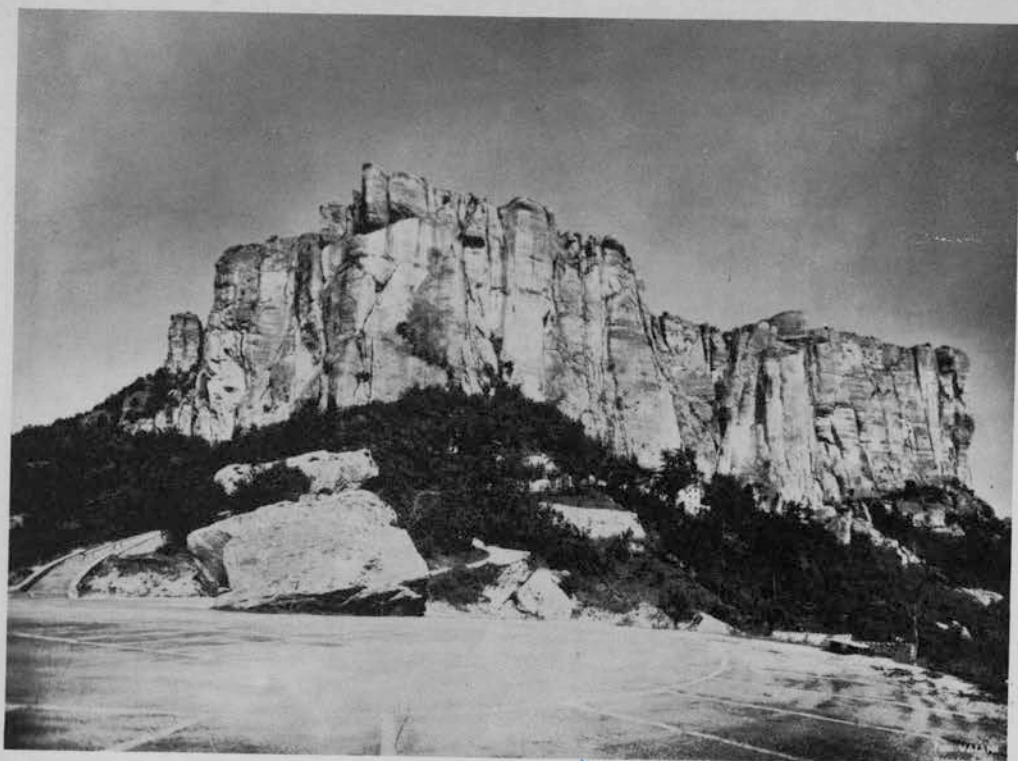
Al turista che giunge alle prime falde dell'Appennino reggiano essa può apparire anche come una nave lievemente inclinata sì che par che scivoli dolcemente giù dalla montagna. Chi, invece, sale le rampe che portano alla sommità, può godersi un panorama d'incomparabile bellezza. Dalle vette dell'Appennino e più lontano ancora fino alle Alpi, l'occhio può spaziare e in basso distinguere vecchi castelli e nuovi paesi che macchiano le verdi vallate.

Formata da strati arenacei sovrapposti ad argille scagliose, la sua origine è remotissima e va ricercata nell'epoca terzia-

ria (miocene antico). Allora, il paesaggio, straordinario, doveva esser ben diverso da quello attuale. Le terre sottostanti, presentandosi a un'altezza superiore rispetto a quella attuale, dovevano arrivare, forse, a lambire la vetta, e par quasi d'immaginare le punte degli alberi che accarezzavano gli orli di quella tavola di pietra illuminata dal sole fino ad apparire come una macchia bianca stagliata nello scenario verde intenso. Ma poi i movimenti tellurici provocarono l'abbassamento della terra; la pietra bianca rimase come un monumento innalzato su un piedistallo naturale, i boschi apparvero più sotto ma, soprattutto, sui fianchi della pietra si formarono caverne e anfratti, grotte e tane: e la pietra si popolò. Uomini e animali cercarono e trovarono rifugio in queste grotte: per Bismantova (nel frattempo rimpicciolita a causa delle frane) incominciava un'era nuova. La quale, per verità storica, ebbe inizio sulla parte di terra franata: fu qui, infatti, che i romani costruirono una torre e, più tardi, vennero eretti un castello e l'antichissima chiesetta detta di Bismantova. Ma Bismantova soprattutto deve essere vista, ancora, con l'occhio del poeta. E il pensiero va subito a Dante che ha cantato con questa terzina la salita al Purgatorio: «*Vassi in San Leo e discendesi in Noli; / montasi su Bismantova in cacume / con esso i piè, ma qui convien ch'uom voli*».

Era salito veramente il poeta sulla pietra? O l'aveva soltanto immaginato sotto il fascino della meravigliosa rupe? Alla domanda risponde un altro poeta, Giosue Carducci: «*Vedetta dell'Appennino, la Pietra di Bismantova su cui Dante salì*».

È abbastanza evidente che siamo nella leggenda; e a proposito di Dante a Bismantova se ne son dette tante che riesce difficile raccapezzarsi. Basti pensare, addirittura, che qualcuno ha affermato che Dante poteva essere stato ospite di Guido da Castello, Ghibellin fuggiasco anche lui, esule da Reggio e ospite di Cangrande della Scala a Verona: ma se anche Guido e Dante erano amici, se anche potevano essersi trovati,



CASTELNOVO MONTI: la Pietra di Bismantova

questo incontro poteva essere avvenuto a Bismantova? Sembra proprio di no, per due ragioni che sembrano una più valida dell'altra. Prima: il castello di Bismantova, a quell'epoca apparteneva a un'altra famiglia, i Dallo; seconda, sempre in quell'epoca, il castello non era più abitato.

Ma non è meglio, a questo punto, più che ai dettagli storici affidarsi alla fantasia? È così facile vedere il poeta solo col panorama. Ha davanti agli occhi la visione di castelli già celebri come quelli di Canossa o di Carpineti, di montagne che superano largamente per altezza la rupe, come il Ventasso o il Cusna, eppure anche riconoscendone la bellezza è attratto da questa singolare opera della natura: e, gli occhi fissi sulla pietra, il pensiero rincorre un'immagine lontana: nasce in quel momento la montagna del Purgatorio.

Dall'alto dei suoi 700 metri, Castelnuovo Monti domina la vallata del Secchia e, dotata com'è di attrezzature sportive e di quant'altro occorre ai giovani può offrire, con l'aggiunta di boschi e di pineta una villeggiatura completa.

Ma quanti, passeggiando fra i boschi o portandosi a Bismantova (la pietra di-

sta non più di cinque chilometri) sanno che questi posti sono ricchi, come pochi altri, di storia? Anche a prescindere dalla Pietra ce ne sarebbero tante da raccontare che, a dir tutto occorrerebbe un volume: ma a un volume intero su Castelnuovo e Bismantova non è forse arrivato Umberto Monti dalla cui penna è uscita, come in un romanzo, la storia di questo paese? Di questo «Castrum novum» sorto fra il 1062 e il 1100, in contrapposizione al «vecchio», vale a dire alla più nota fortificazione eretta sulla Pietra di Bismantova? Di quel castello, costruito su un pendio poco distante da Bismantova, resta ancora qualche avanzo della torre. Destinato ad estendersi, mentre Bismantova entra nella parabola discendente, Castelnuovo Monti si trova fra il '100 e il '200 nell'occhio di un ciclone dal quale non riescono a salvarlo né la famiglia né il monastero di Canossa.

Nel 1197 il comune si ribella all'abate e, assieme a Felina, giura fedeltà al comune di Reggio. Ritournerà più tardi sotto i Canossa, ma indipendente dall'abbazia. È difficile trovare un momento di pace. Tutto, qui, riesce difficile, non c'è accordo neppure fra coloro che dan-

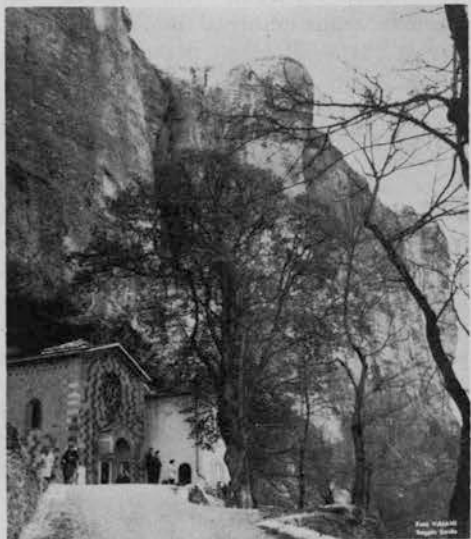
no il nome al paese. Se è vero che anche adesso c'è chi scrive Castelnovo (o Castelnuovo) Monti (o ne' monti, o dei monti) che cosa si deve pensare della confusione che si creò nel 1490 quando al «castrum novum» il podestà Gian Battista Coriani ebbe la poco felice idea di aggiungere «in Montibus»? - E il bisticcio non si fermò lì, ché i suoi successori, ritenendo di aver lo stesso diritto, lo chiamarono «supra Regium» o reggino. E la confusione si moltiplicò. Ma questo è soltanto un dettaglio. Come un dettaglio, un episodio, nella lunga storia del paese, è la vicenda dell'Amorotto; un episodio, però, lungo dodici anni, meritevole di essere ricordato, non foss'altro che per chiarire quel nome di «Amorotto» che ancor oggi conserva il rudere di torre che resiste al tempo fra le rocce inaccessibili della valle del Dolo. E per far rivivere un personaggio che con l'amore ha ben poco a che fare; un bandito che ci stupisce sia stato ignorato dal cinematografista.

Figlio di un oste di Carpineti, dotato d'una forza eccezionale e di un'astuzia che, se diversamente adoprata avrebbe potuto dargli ben altra fama, questo giovane che dal padre ha ereditato il nome di Amorotto, un bel giorno del 1510 uccide nella piazza del paese un rivale. I gendarmi gli danno la caccia, ma riesce a nascondersi nei boschi. Chiama con sé altri giovani, scegliendoli fra quanti han voglia di menar le mani e non intendono pagare i propri debiti con la giustizia. E così nasce la sua banda. A questo punto non lo cercano soltanto i gendarmi (invano) per metterlo in prigione; lo cercano (con profitto) anche i signorotti dei paesi vicini che hanno visto in lui e nei suoi uomini un mezzo formidabile per mettere in atto i loro progetti che proprio pacifici non debbono essere. D'altra parte anche i bravi castellani non possono essergli ostili per la semplice ragione che non vogliono cercar guai. E l'Amorotto ne approfitta. Ne approfitta al punto — e qui entra in scena il diplomatico — che quando Giulio II entra in Reggio, egli si schiera immediatamente dalla sua parte contro gli estensi. Questo gli vale un premio eccezionale per un bandito: «la donazione vitalizia del provento dei dazi e delle gabelle che la Camera apostolica deve riscuotere nel distretto di Carpineti»; e in più il castello di Carpineti.

La lettera del Papa che accompagna la donazione è indirizzata al «diletto figlio Domenico Amorotto e al di lui padre». Intanto contro il diletto figlio si erge il Guicciardini, nominato governatore di Reggio per la santa sede. Ma cosa può far contro chi gode di così sfacciata protezione? Deve passare qualche anno prima che possa muover contro l'Amorotto che nel frattempo, spalleggiato dal fratello Vitale, ancor più feroce e sanguinario di lui, continua per la sua strada fatta di soprusi e di delitti. Ma anche l'invio di un buon nerbo di truppe al comando di Alessandro Malaguzzi, cugino dell'Ariosto (gennaio 1521), e la promessa che saranno pagate taglie ricchissime a chi ucciderà il bandito o il fratello o qualcuno dei suoi uomini (e se chi uccide è a sua volta un bandito non solo avrà la libertà, ma anche il diritto di liberare uno o più banditi suoi amici) non ha alcun effetto. I soldati hanno paura.

E nessun soldato lo prenderà. Morirà ucciso a tradimento nel più sleale duello che si ricordi: ma d'altra parte i contendenti sono banditi; potevano le cose andar diversamente? Diciamo che per una questione di vendette e di supremazia territoriale lo scontro fra la banda dell'Amorotto e quella di Virginio (a cui il nostro ha ucciso il fratello) è inevitabile. Ma, alla vecchia maniera delle disfide, si svolge come lotta all'ultimo sangue fra i due capi. Passa il tempo, i due se le danno di santa ragione, ma non si vede chi ne uscirà vincitore. In-

CASTELNOVO MONTI: la chiesetta della Pietra





CASTELNOVO MONTI: panorama

terrompe la lotta il fratello dell'Amorotto colpendo alle spalle, mortalmente, Virginio. Reagirà un altro bandito ferendo gravemente l'Amorotto che, allontanandosi coi suoi fidi, sarà finito da un altro brigante.

Uno a uno il risultato. I conti tornano. Tornano anche per il paese, anche se resta il fratello dell'Amorotto che sarà preso, imprigionato e strangolato mentre tentava un'azione «diplomatica» per la quale, evidentemente, non era tagliato. E così ritorna la pace: per modo di dire, naturalmente.

DA VEDERE

La pieve di Castelnovo. È del 1100 e ha subito due restauri (il secondo dei quali pressoché totale) per cui è meglio parlare di rifacimento.

Il Santuario della Pietra. Una chiesetta fu costruita nel 1422 in una grotta scavata nella pietra di Bismantova. In una cella i muri furono dipinti con immagini sacre fra cui una Madonna col Bambino. Successivamente (nel 1617) fu innalzato un tempio, poco distante dalla Pietra (distrutto e ricostruito dopo l'ultima guerra).

A TAVOLA

I cazzagai

Ecco un piatto tipico della montagna reggiana (il nome è originale; in italiano diremmo fagioli e polenta) che non sempre viene servito. Per trovarlo bisogna ordinarlo. La ricetta (per quattro persone) è questa. Ingredienti: mezzo chilo di farina di granoturco, 250 grammi di fagioli secchi, un etto di lardo o pancetta, 50 grammi di burro, una cipolla, sale o pomidori freschi (in mancanza, una scatola di pelati).

I fagioli vanno lasciati in bagno per un'intera notte; il giorno successivo vengono lessati in acqua fredda non salata: non si devono scolare. Si prepara quindi un soffritto con burro, lardo, cipolla tritata, si lascia rosolare poi si uniscono 2 pomodori e dopo circa 15 minuti si aggiungono i fagioli scolati un po' della loro acqua di cottura. Si cuoce lentamente. Con la farina gialla si fa una normale polenta e 10 minuti prima di toglierla dal fuoco si aggiunge l'umido di fagioli e si continua a mescolare fino a cottura completa.

I porcini farciti

Ecco invece un piatto che trovate sempre (quand'è la stagione) e che si raccomanda. Eccone la ricetta: si scelgono porcini grassi da costituire ognuno una porzione. Si staccano i piedi dal cappello. Si soffrigge poco olio, prezzemolo, cipolla, aglio e si aggiunge, alla fine, un'acciuga tritata. Al soffritto ancor caldo, si aggiungono i gambi dei funghi tritati e si lasciano rosolare per 5 minuti, aggiungendo poi poco pane grattugiato, pepe e sale.

I cappelli si stendono rovesciati in una terrina, con poco olio, si aggiunge un po' di sale poi vi si stende sopra il ripieno preparato. Si spolverano con altro pane grattugiato e si mettono al forno per 15-20 minuti.

Prima di servirli vi si sprema sopra un limone.

Escursioni e passeggiate

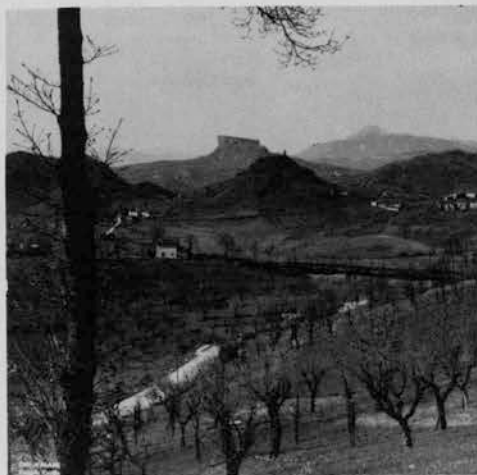
A undici chilometri da Castelnuovo Monti, Cervarezza offre, fra i boschi, le terme e la base di partenza per una escursione al Monte Ventasso (1727 metri raggiungibili in tre ore di cammino) e al bel lago Calamone.

IL PERCORSO

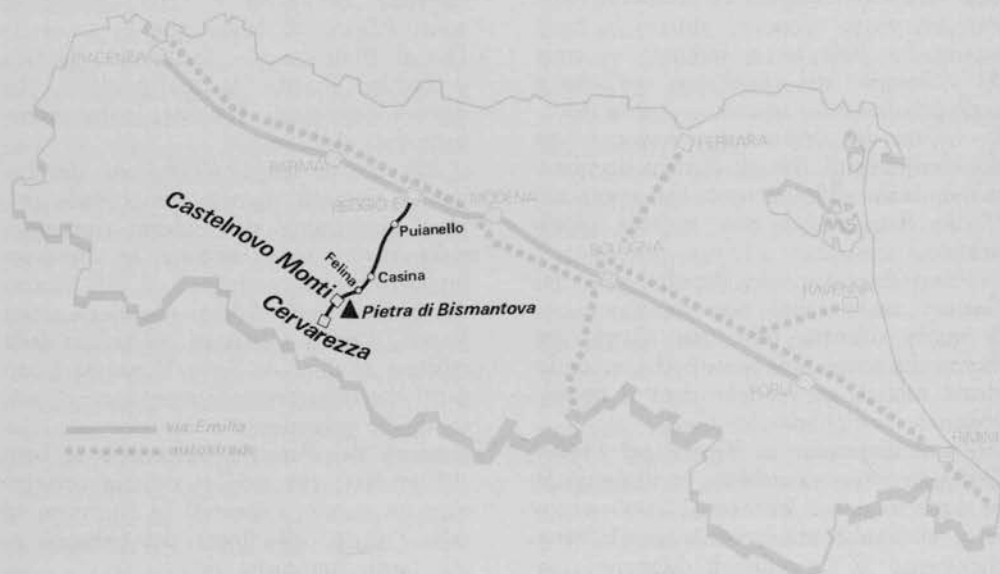
Da Reggio Emilia sono quarantaquattro chilometri lungo la tormentata strada statale 63, del Cerreto. Una strada non troppo frequentata dai veicoli pesanti, ma da affrontare ugualmente con prudenza, sia per le numerose curve sia per godersi un panorama affascinante. Dopo 10 chilometri, Puianello; dopo 14

Vezzano sul Crostolo. Si prende a salire e dopo 27 chilometri siamo già ai 574 metri di Casina (dove si dirama la strada per Marola) e dopo 37 ai 664 di Felina. Sette chilometri e mezzo più avanti (m. 702) c'è Castelnuovo Monti.

CASTELNUOVO MONTI in primavera



www.arcipelago.it



Castiglione dei Pepoli

*Frammenti di cronaca nera
sui libri di storia*



Accovacciato alle prime falde del Monte Gatta, circondato da boschi di abeti, faggi e castagni, ricco di leggende che coloriscono la sua storia, Castiglione dei Pepoli, oggi che si riscopre l'Appennino, merita un posto d'onore. Situato a metà strada fra Bologna e Firenze — circa 57 chilometri dal capoluogo emiliano e poco più da quello toscano —, nella ridente vallata del Brasimone, l'antico feudo dei conti Pepoli, che gli diedero un nome più intonato all'importanza che aveva nel Medio Evo, rivive una seconda giovinezza.

Prima di essere «dei Pepoli», era «dei Gatti»: ma i felini non c'entrano con la storia, c'entra solo una Gatta, un monte che sovrasta il paese e che, secondo alcuni storici, gli avrebbe dato il nome: appunto Castiglione dei Gatti.

Prima di passare ai Pepoli (nel 1340), Castiglione aveva cambiato padrone quasi ad ogni stagione. Intorno al 1000 sottostava ai Signori che governavano la zona circostante il Castello di Mogone (fra

Bargi e Mogne in comune di Camugnano). Era, dopo, del marchese Bonifacio di Toscana, padre di Matilde di Canossa, e quindi di Matilde stessa; poi, con decreti imperiali del 1164 e 1209, ceduto ai conti Alberti di Prato che lo tenevano fino al 1340 quando, finalmente, passava a Taddeo Pepoli: la sua famiglia, che doveva cambiargli il nome, lo ha governato fino al 1796.

Più che di storia, Castiglione dei Pepoli è ricca di cronaca nera. Nelle prigioni sotterranee del Palazzo comunale, sulle pareti sono raccolte le disperate invocazioni dei condannati, il più famoso dei quali è senza dubbio uno degli stessi Pepoli, il conte Giovanni. Al tempo della crociata bandita da Sisto V contro i briganti che infestavano le montagne, il conte diede protezione a un ricercato. La giustizia del Papa fu inflessibile e, benché gridasse che non si doveva condannare un nobile, Giovanni fu rinchiuso in cella (allora nella torre del palazzo) e, più tardi, impiccato.



CASTIGLIONE DEI PEPOLI: la piazza all'inizio del secolo

CURIOSITA'

Chi non dovesse ricevere il trattamento che ritiene giusto, a Castiglione dei Pepoli può invocare la legge; una legge speciale del posto secondo la quale l'ospite deve godere di particolari diritti: egli, infatti, è sempre stato sacro nel vero senso della parola come si può apprendere leggendo le disposizioni (datate 1617) contenute negli Statuti di Castiglione de' Gatti - Feudo Imperiale dei Conti Pepoli.

«Ordiniamo che gli Osti della Nostra giurisdizione — è scritto — debbino trattar bene li forestieri, che capiteranno alle loro osterie, e che non li facciano pagar più del giusto, ed onesto, sotto pena harbitraria del Governatore, che sarà pro-tempore. Proibendoli il potere vendere vini, che habbino muffa, e catiuo odore alcuno, o più cari della Metà dattagli da noi, o dal Governatore, sotto pena di dieci scudi, e mescolandoui acqua, douranno essere puniti con pena di venticinque scudi, e di Tre Trattati di corda. Douranno detta Metà tenere affissa sopra la tauole, oue mangeranno li Forestieri, e tenere tutti li boccali, mezzi boccali, e fogliette giuste, e bolate dal Bollatore deputato in Castiglione, sotto l'istessa pena come di sopra dichiarando che il boccale giusto di misura, nella nostra giurisdizione di Castiglione, dourà tenere onze trenta otto di vino».

A Castiglione dei Pepoli si va anche per pescare (le acque del Brasimone, dicono, non sono avare con chi sta in paziente attesa) o per cacciare. Le doppiette — come dappertutto, del resto, sull'Appennino che divide Bologna da Firenze — sono sempre pronte a darsi battaglia, a spese di lepri e starne, in nome di una supremazia che, in fondo, si riduce all'oggetto di animate discussioni nei caffè, alla sera davanti a un buon bicchiere di vino. Si parla anche, in quelle occasioni, di oggi e di ieri, dei bottini che sono sempre più scarsi. Ah, una volta... Ma lo sanno quei cacciatori, quando rimpiangono il tempo antico, a quali guai sarebbero andati incontro, tre secoli e mezzo fa, se fossero partiti per una battuta vicino a Castiglione?

«Nessuna persona di qualunque stato o condizione — si legge in uno statuto locale del 1617 — potrà ammazzare colombi domestici in campagna, né alle colombarie di alcuno, sotto pena per ciascuna volta di scudi dieci, oltre l'emenda del danno delli colombi alla parte. E quello che ardirà ammazzare starne o cottornici o lepore, o in qualsivoglia modo pigliarle, incorrerà in una pena di venticinque scudi, per la prima volta, e per la seconda volta in una pena di venticinque scudi e di Tre Trattati di corda, e per la terza della galera ad arbitrio nostro».

Boccadirio ieri e oggi

Innumerevoli sono le passeggiate e le escursioni da Castiglione dei Pepoli. Lago, boschi, montagne: c'è di tutto. Fra queste passeggiate — una sarebbe forse meglio chiamarla itinerario obbligato — c'è Boccadirio col suo Santuario. Gli 8 chilometri che lo dividono dal paese sono pieni di verde e di tradizioni. Otto chilometri e un suggestivo panorama. Le processioni fino a non molti anni fa erano consuete, lunga era la fila dei parrocchiani in pellegrinaggio ai quali si aggiungevano dalla Toscana i fedeli di Castro e di Traversa coi carichi di olio, mentre, montato su un somarello un bimbo apriva la marcia.

Della tradizionale offerta di ferragosto è rimasto soltanto il ricordo; la festa si celebra ancora, il 15 agosto la strada è gremita, non manca di colore, la devozione è la stessa: ma quella che ricordano i paesani, forse abbellita dal rimpianto di un altro tempo, quella era un'altra cosa. Otto chilometri da Castiglione; otto chilometri sulla strada che conduce a Roncobilaccio e al Passo della Futa. Dopo sei si è a Baragazza, dopo sette a Serraglio e dopo altri mille passi al Santuario (719 metri, un mare di verde e, là dietro, una splendida cornice di monti). Fu qui che nel XV secolo la Madonna apparve a due ragazzi: Cornelia Evangelisti (1470-1543) e Donato Nuttini (morto nel 1548). Cornelia si fece suora, Donato sacerdote;

e fu lei a far mandare sul posto (1505) la famosa terracotta di Andrea Della Robbia.

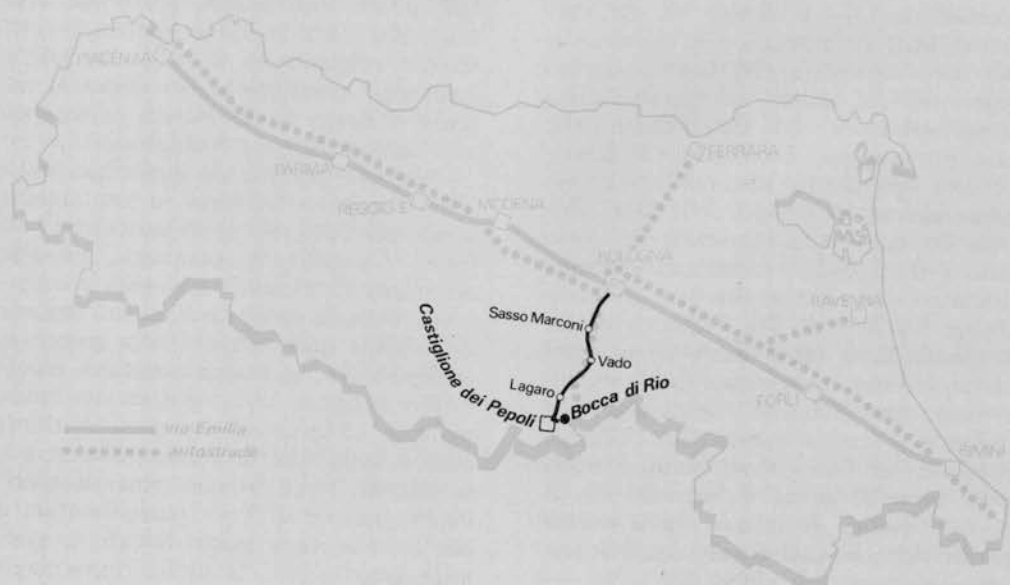
A TAVOLA

Un piatto locale in una cucina che naturalmente è divisa fra Bologna e la Toscana. È questo, la torta di riso: da non confondere col dolce petroniano, il vecchio dolce del giorno degli addobbi. Si tratta di un risotto al ragù, senza zafferano, cotto al forno. Quasi tutti i ristoranti lo servono ancora.

IL PERCORSO

Chi ha fretta non ha dubbi: per portarsi a Castiglione dei Pepoli prende l'autostrada del Sole a Bologna e la percorre fino a Roncobilaccio. Di qui una strada che taglia la montagna lo porta in meno di dieci chilometri alla meta.

Chi vuol prendersela tranquillamente sceglie la strada della Val di Setta che si imbecca a Sasso Marconi (dopo sedici chilometri di Porrettana partendo sempre da Bologna) e che porta in 40 chilometri a Castiglione dei Pepoli toccando Vado (10 chilometri), Riveggio (19 chilometri), Ponte Locatello (km. 24). Oltrepassati i ponti sul Sambro e sul Setta, la strada prende a salire: si tocca ancora Lagaro (m. 398), Creda (m. 507: 31 chilometri sempre da Sasso Marconi) e infine Castiglione dei Pepoli (m. 691).



Cento

La dote di Lucrezia Borgia per il terzo matrimonio



Erano cento iugeri di terra al tempo dei romani. Cento iugeri di terra dati ai coloni. Nel tempo si è formato un borgo che è diventato poi paese e infine città. La città del Guercino la chiamano oggi comunemente, in omaggio al pittore che qui ha avuto i natali.

«... la quale terra di Cento — si legge nella bolla di Benedetto XIV, il Cardinale Lambertini, del 18 dicembre 1754 — molto sopravanza quasi tutte le terre del nostro dominio pontificio, nel numero dei cittadini, nella qualità delle famiglie civili, nella fama dei personaggi illustri, nell'esercizio delle arti, nella civiltà delle fabbriche, nel numero dei templi, dei monasteri, dei luoghi pii; e per la stessa fertilità ed estensione del suo territorio; perché ci pare degna che venga decorata del titolo più nobile di città e dei convenevoli privilegi che vanno anche connessi a tale titolo...».

Città bolognese fino al '500, a Bologna sarebbe rimasta anche dopo se non fosse stato per Lucrezia Borgia, almeno a dar retta al Guicciardini che sposò questa tesi pur andando contro i documenti storici dell'epoca.

Secondo il Guicciardini, dunque, pare che Cento dovesse rappresentare la dote che Lucrezia, al suo terzo matrimonio (e aveva soltanto ventun anni), portava ad Alfonso I d'Este, dopo averla ricevuta dal padre Alessandro VI; il quale aveva promesso al Vescovo bolognese, in contropartita, adeguati risarcimenti; risarcimenti che non furono dati. La versione ufficiale era un'altra, e cioè il territorio doveva essere affidato a un potere più efficace per controllare le popolazioni e per prevenire meglio le inondazioni conseguenti alle rotte del Reno. Ad ogni modo, dote o non dote, resta il fatto che, morto Alessandro VI, il Vescovo bolognese tornò alla carica per essere quanto meno indennizzato per la perdita delle sue terre; e si ebbe allora parte del territorio di Carpi e quattromila ducati d'oro.

Cento conobbe poi momenti fulgidi sotto la repubblica Cispadana e Cisalpina.

DA VEDERE

Prima di sedervi a tavola o d'incamminarvi sul percorso dei carri e delle maschere, avete modo di ammirare i gioielli che Cento offre ai suoi visitatori, a cominciare dalla *chiesa del Rosario*, costruita nel 1663 su disegno del Guercino, di notevole valore per le opere dello stesso artista, fra le quali il famoso altare di legno (progettato dal Bibbiena) che donò egli stesso alla chiesa e sul quale ha dipinto una magnifica crocifissione. Singolare la firma dell'artista. San Giovanni-Gian; San Francesco-Francesco; il Padre Eterno, vecchio con la barba-Barbieri. Gian Francesco Barbieri è infatti il nome dell'artista.

Ancora: l'antichissima *pieve di San Biagio*, innalzata dopo quella di Santa Maria (si trova a Pieve di Cento), pare nell'ottavo secolo: la prima consacrazio-



CENTO: la rocca

ne ufficiale risale al 1045. Fu rifatta successivamente.

La Rocca, innalzata intorno al 1460 dal Vescovo di Bologna sul luogo della precedente che era appena stata distrutta. Fu in questa rocca che si rinchiuso il cardinale Giuliano Della Rovere in lotta col Valentino nel 1500. L'anno dopo, però, il Cardinale ne uscì facendo sapere che andava a caccia. E riparò invece a Finale Emilia e da qui a Bondeno e poi a Milano, aiutato dagli estensi, con i quali era in ottimi rapporti, a differenza dei Bentivoglio che, al contrario stavano dalla parte del Valentino. La rocca

vescovile col passar dei tempi perse tutta la sua potenza pur conservando intatte le caratteristiche, e finì per diventare alloggio, caserma, magazzino; adesso è un carcere.

A TAVOLA

Ci sono tante ragioni, oltre al carnevale, per fare questa gita; e una è la cucina. Posta su un lato di un triangolo che ha i suoi vertici a Bologna, Modena e Ferrara, Cento ha finito per assorbire quel che di meglio vantano in tema di gastronomia le tre città che la circonda-

no; e se considerate che si trova a mezza via fra i regni dello zampone, dei tortellini e della salama da sugo, potete concludere che è difficile alzarsi da tavola insoddisfatti. Trovate dunque tutto quel che di meglio c'è nelle tre province limitrofe; ma in più, se proprio desiderate il piatto del posto, ecco per voi i maccheroni al pettine conditi con la salsiccia, e i ranocchi alla cacciatora; quando poi è carnevale trovate quei dolci tipicamente bolognesi che si chiamano «sfrappole» (sfoglia fritta e zuccherata).

Un carnevale sempre giovane

A tavola non s'invecchia. Ma nemmeno in maschera fra lanci di coriandoli e stelle filanti. Da tempo immemorabile il carnevale riunisce giovani e anziani in allegria con spirito immutato e con immutato senso critico. A Cento le origini del carnevale si perdono nella notte dei tempi: lo stesso Guercino ci ha tramandato delle immagini nei suoi dipinti. Ma per arrivare al carnevale inteso nel senso attuale della parola — quello che impazza, tanto per intenderci — bisogna rian dare all'ultimo decennio del secolo scorso. «Quello era il vero carnevale», vanno dicendo ancora adesso gli anziani; forse più per averlo sentito raccontare dai loro genitori che per averlo vissuto da bambini. Ma anche quello di adesso non scherza, se conta qualcosa l'affluenza del pubblico che accorre dalle città vicine.

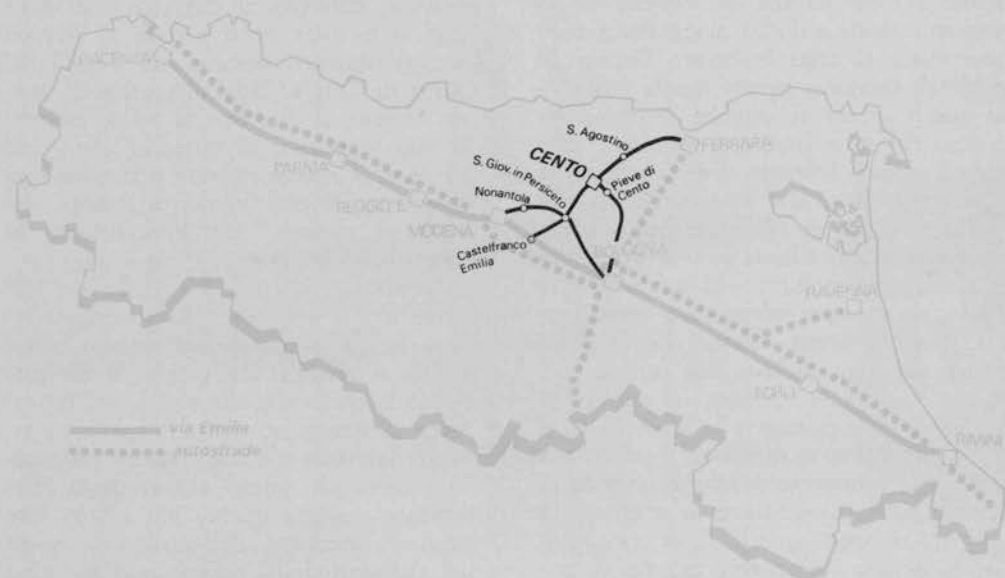
La maschera tradizionale di Cento è Tasi, sempre raffigurato mentre tiene una volpe al guinzaglio. Alla fine del carnevale, prima d'essere bruciato in piazza fra scoppi di mortaretti e girandole, Tasi fa testamento lasciando quel che ha ai suoi amici, paesani di spirito che accettano la burla volentieri.

IL PERCORSO

È ugualmente facile una gita a Cento, partendo da Bologna, o da Modena o da Ferrara. Da Bologna la strada più semplice resta sempre quella che da Porta Galliera conduce a Castelmaggiore e a San Giorgio-di Piano. Prima di San Pietro in Casale, si volta a sinistra, e attraverso le campagne si arriva a Pieve di Cento e a Cento.

Da Modena si prende la strada per Ferrara, inizialmente via Nonantola. Si raggiunge Nonantola dopo dieci chilometri e mezzo e San Giovanni in Persiceto dopo 23 (in venti chilometri qui si arriva anche da Bologna attraverso la Persicetana che incomincia a Borgo Panigale), si oltrepassa la ferrovia Bologna-Venona, si tocca Decima dopo 31 chilometri e si è a Cento dopo trentasette.

Quasi altrettanti i chilometri per chi viene da Ferrara. Sulla strada per Modena incontrate Porotto (7 chilometri), Vigarano Mainarda (13), Mirabello (15), Sant'Agostino (23) e Cento (36).



Cervia

*Lo sposalizio del mare:
perenne ringraziamento
dei pescatori*



Chi va alla ricerca del colore genuino, chi desidera partecipare a una festa paesana che non sia organizzata per i turisti ma sia propria del posto, una festa che si ripete puntualmente ogni anno — e ogni anno il paese si veste di nuovo e ama farlo per sé, sia bella o meno la stagione, siano già arrivati o no i turisti — insomma chi vuole il colore per il colore non può trascurare una gita a Cervia il giorno dell'Ascensione quando, con una cerimonia che di originale ha perso soltanto la solennità, il mare sposa la terra.

Ha più di cinque secoli lo sposalizio del mare. Torniamo indietro al giorno dell'Ascensione del 1445 e troviamo Pietro Barbo, Vescovo di Cervia (diventerà Papa Paolo II) che ritorna da Venezia su un veliero assieme a dodici maggiorenti dopo una visita al doge Francesco Foscari. È pieno di amarezza perché quella visita — ai nostri giorni si direbbe missione — è stata del tutto inutile. Cosa aveva chiesto al doge? Soltanto che i beni della Chiesa, confiscati dai veneziani quando si erano sostituiti ai Polentani nel dominio di Ravenna, alla Chiesa venissero restituiti. In quelle condizioni di spirito Pietro Barbo sta dunque veleggiando verso Cervia quando, prima ancora che la costa venga avvistata, si leva una furiosa burrasca; e tale è la violenza del vento che si disperava di raggiungere la terra. Marinai e maggiorenti sono disperati, il veliero sta per essere sommerso dai flutti, le grida di terrore e di disperazione si confondono agli ordini ormai inutili. È in quel frangente che una voce si leva più alta di tut-

te: è il vescovo che lancia al cielo una preghiera interrompendo, per un istante, il vociare convulso. Gli occhi attoniti sono allora testimoni d'una scena che soltanto a Venezia era stata vista: ossia, appena finito di pregare, il Vescovo benedice quelle acque fra le quali ormai si pensa che l'imbarcazione debba scomparire e lancia fra le onde il suo anello esattamente come è solito fare il doge dal Bucintoro, con la sola differenza che nella laguna quel gesto, pur con tutta la sua solennità, è solo il particolare momento d'una festa per sfarzo e grandiosità a nessuna pari, mentre quella di Pietro Barbo è soltanto un'invocazione d'aiuto per tutti.

È un miracolo, il miracolo che ancor oggi si ricorda: venti e onde si placano e tutti possono sbarcare sani e salvi nel porto di Cervia. Non dimentico di questo evento, il Vescovo fa voto, assieme al suo seguito e ai cittadini che, tutti gli anni, il rito si ripeterà e il mare sarà benedetto. E così ininterrottamente, dal 1445 si rinnova, per l'Ascensione, lo «Sposalizio del mare».

La festa, ripetiamo, ha perso oggi soltanto la sua solennità. Ma è rimasto intatto lo spirito, si ringrazia ancora Dio e a Dio si rivolge una preghiera che, cadendo la cerimonia alla vigilia dell'estate, tocca direttamente tutto il paese ovviamente interessato a una stagione propizia. Sarà tanto più serena e favorevole l'imminente stagione quanto più rapido sarà stato il recupero dell'anello da parte dei pescatori che si tuffano in mare dopo

la rituale invocazione del Vescovo: «Benedici o Signore tutto il mare Adriatico, in cui i cervesi e quelli che hanno affari con essi, sono soliti navigare, affinché in questo mare e in mezzo a loro sia sempre serenità, castità, vittoria, virtù... Benedici queste acque, le navi che le solcano, i remiganti, i nocchieri, gli uomini, le merci...».

Di Cervia si è scritto al tempo di Roma, e si è scritto anche ai giorni nostri, da Grazia Deledda che innamorata del paese vive ancora oggi nel ricordo della gente (in paese le hanno eretto un monumento) a Gabriele D'Annunzio che chiamava amaro il sale di qui: amarezza che non avrebbe avuto niente a che fare col cloruro di sodio, se non fosse stato per la dote — appunto le Saline — che Francesca, quando lasciò la sua casa di Polenta portò allo sposo Gianciotto.

La storia di Cervia è antichissima e intimamente legata al sale che era la sua grande ricchezza. Per andare alle origini bisogna risalire a quattro secoli dopo il diluvio universale quando Ficol, leggendario capo etrusco, portò qui la sua gente e fondò un piccolo centro su palafitte

che da lui prese il nome di Ficolle. Ma Ficolle non era la Cervia attuale, rispetto a questa, era spostata di almeno tre-quattro chilometri, ai limiti d'una grande palude. Nel 709 l'esarca Teodoro, per essersi alleata all'Arcivescovo di Ravenna, allora ribelle all'imperatore di Costantinopoli, la distrusse; gli abitanti si salvarono nascondendosi nelle paludi. Passato il pericolo, ricostruirono la città, dandole il nome di Cervia dai cervi della pineta (ma può essere anche che il nome derivi, invece, da «acervo», mucchio di sale).

Ma neppure questa è la vera Cervia di oggi. Posta fra le saline e le antiche paludi, l'aria non doveva proprio esser salubre (anche se da qui, proprio su questa posizione, doveva derivare uno stabilimento termale) e il Papa Innocenzo XII accondiscese alla richiesta del Vescovo di demolire la città per ricostruirla in una località vicina, più sana. L'opera, iniziata nel 1797, fu compiuta in nove anni e costò 212 mila scudi romani.

Che Cervia sia stata sempre molto ricca, storia e documenti stanno a dimostrarlo ampiamente. Livio Salinatore (fondatore di Forlì) mandava da qui il sale a Roma;

CERVIA: lo sposalizio del mare



nel libro «di re Ruggero», scritto intorno al 1153, si legge che era «città grande, popolosa, commerciante, industriosa, ricca e florida»; più tardi il cardinale Ostiense, signore di Bologna e della Romagna, soleva dire «Ricaviamo più dalla piccola Cervia che da tutta la Romagna». Ma proprio questa ricchezza faceva gola, nel medioevo, ai signori vicini che se la contendevano. E Cervia fu prima al centro di aspre lotte fra i Malatesta di Rimini e i Polentani, signori di Ravenna: il matrimonio di Francesca con Gianciotto fu un chiaro esempio di compromesso attuato per metter fine a queste discordie (delle quali, dunque, finì per essere la vera vittima la povera ragazza). Più tardi Cervia veniva venduta a Venezia, che voleva aggiungere agli altri già suoi, il monopolio del sale; solo dopo la sconfitta dei veneziani contro l'esercito della Lega di Cambrai (1509) Cervia tornava al Papa sotto cui doveva rimanere, salvo la parentesi napoleonica, fino al 1859.

A TAVOLA

Antipasto: scampi, cannocchie, gamberoni e calamaroni, cozze, vongole e cappe sante alla marinara, soglioline marinate, seppioline lesse o al sugo.

Primo: maccheroni o tortellini o taglioline a base di pesce, risotto o spaghetti alle vongole, cappelletti e passatelli in brodo di pesce.

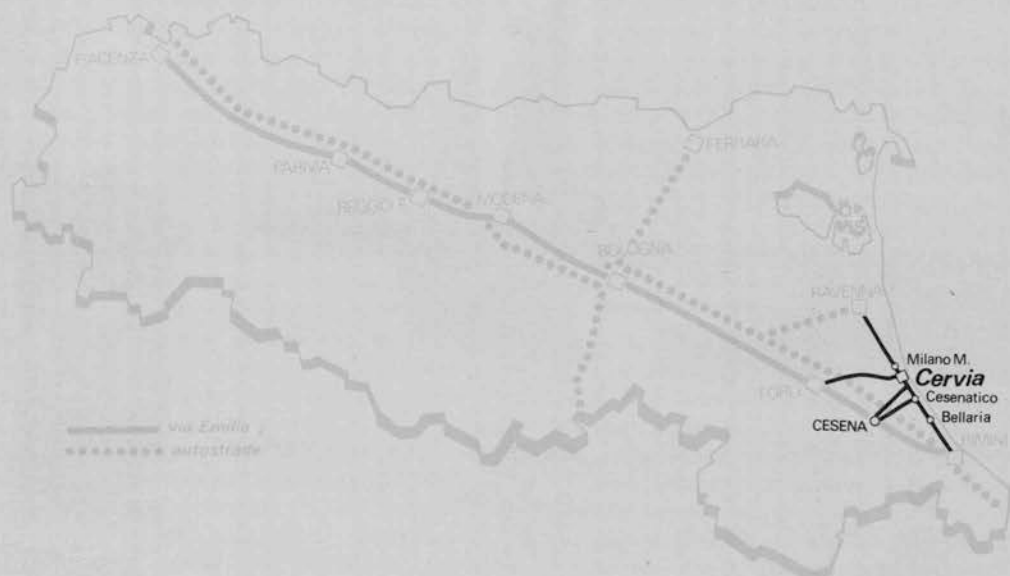
Secondi: fritto di mare a base di calamaretti, gamberetti, acquadelle o sardoncini a seconda della stagione. Frittelle di «uomini nudi», brodetto di pesce a base di scorfano, mazzuola, seppia, palombo e cannocchie. Arrosto di merluzzo, rombo, sogliole, coda di rospo, San Pietro.

IL PERCORSO

Da *Ravenna* (km. 21) - La strada è quella per Rimini e tocca dopo km. 5,3 Sant'Apollinare in Classe e dopo 15 km. Savio. Quindi, a ventun chilometri, Cervia. La strada prosegue e, adesso è assai più vicina al mare. Tocca Cesenatico, Gatteo a Mare, Bellaria, Torre Pedrera e Rimini (km. 51).

Da *Forlì* (km. 28) - Si segue in gran parte la Statale 254, «Cervese» (piuttosto stretta e alberata: pericolosa se affrontata allegramente). Tocca Carpinello (km. 7), Casemurate (km. 15,6), Castiglione di Ravenna (km. 19,7), Castiglione di Cervia e quindi si è a Cervia.

Da *Cesena* (km. 17,4) - Si percorre la Statale 71 bis che attraversa la ferrovia ed è sottopassata dall'autostrada. Si tocca fra l'altro Villa Calabra, Calabrina, si rasenta la Salina di Cervia e si giunge a Cervia dopo 17 chilometri. Anche questa, come la strada da Forlì, è molto stretta e attraversa numerosi centri abitati.



Copparo

*Fra stragi e rovine, carestie e alluvioni
le delizie del duca*



Copparo vuol dire campagna; l'industria non tradisce la sua indole agricola. E anche se il volto del paese è stato cambiato dal tempo, è bello pensarlo con le parole di Corrado Govoni che ricorda la terra natia: «... Il campo di frumento è così bello / solo perché ci sono dentro / i fiori di papavero e di veccia / ... La pioggia rugginosa / sfilaccia le sue lane; / e le vecchie campane / s'annegano nell'acqua vittoriosa...».

Una volta era una terra che poteva diventare — sicuramente così si mostrava — un paradiso terrestre. Eppure, benché rigogliosa di messi, raramente conobbe, nella sua storia, la parola ricchezza.

Le origini di Copparo si perdono nella notte dei tempi; se ne parla già in un privilegio di Adriano II (870) che conferma a Firminiano e ai suoi fratelli la corte di Formignana che, da un lato, con-

fina con «Cuparus et Caput Canilis»: se ne riparla — ed eccoci alle prime liti — in occasione delle lunghissime controversie fra la chiesa di Ferrara e quella di Ravenna; controversie che hanno termine prima del 1000 col passaggio di Copparo alla Chiesa di Ravenna (ma poco dopo ritornerà, e stavolta definitivamente, a quella ferrarese). Conseguenza di queste controversie, all'origine delle quali sono le ricchezze che fanno gola a tutti, un eccessivo frazionamento delle proprietà.

Che Copparo e le sue terre offrirono un suggestivo richiamo su tutte le popolazioni vicine trova conferma anche dalla costruzione del castello da parte degli estensi; un sontuoso castello turrato ben poco adatto come opera di difesa, ma perfettamente attrezzato per le battute di caccia dei duchi e della loro corte. E quando i veneziani in guerra con gli estensi invadono tutto il territorio, Copparo non oppone una valida resistenza e



COPPARO: la chiesa di S. Venanzio

i nemici, scrive un anonimo ferrarese dell'epoca «menonno via bestiame per ducati duemila et meseno susso il palazzo de Coparo Sancto Marchio».

La distruzione del palazzo è il primo atto d'una drammatica vicenda che si snoda nel tempo e si chiama storia. Passano pochi anni di schermaglie diplomatiche che sono soltanto il preludio a nuove devastazioni. Queste puntualmente si verificano nel 1509, stavolta a opera di schiavi dalmati al seguito dell'ammiraglio Trevisan. Attraversato il Po, questi uomini saccheggiano molti paesi — compreso Copparo — distruggendo i raccolti e rubando il bestiame.

Ma il peggio non sono i veneziani; il peggio, che deve ancora venire, si chiama Po, quel Po che dopo la rotta del XII secolo si è scavato un nuovo corso. Particolarmente disastrosa la rotta del 1592 a Papozze (una decina d'anni dopo un terremoto) e quell'altra del 1595 a Berra. La più grave di tutte, tuttavia, è quella del 29 settembre 1640 quando l'argine è aperto a Zocca per centosessanta metri: le acque che inondano Copparo e tutta la zona circostante arrivano adesso fin quasi alle porte di Ferrara: quattro anni dopo, una guerra distrugge quel poco che si è salvato dalla tremenda alluvione. Non è ancora finita. Non appena le popolazioni cominciano a rim-

boccarsi le maniche e parlano di ricostruzione sono flagellate da una spaventosa epidemia.

C'era una volta un castello

«Ercole II. d'Este, Duca IV di Ferrara, I di Chartre, elesse questo luogo solitario per sé e per gli amici allo scopo di riposare la mente travagliata dalle cure del Principato e della cosa pubblica e irrobustire negli esercizi della caccia il corpo abbattuto nell'inerzia cittadina. 1540».

«Ercole II, Duca IV di Ferrara, Modena e Reggio, I di Chartre, lasciate tutte le altre più gravi cure della città, eresse dalle fondamenta questa dimora per ritemperarvi talvolta lo spirito. 1547».

Così le iscrizioni latine apposte su due lapidi, inspiegabilmente perdute nella metà del secolo scorso, che Ercole II d'Este aveva voluto murare su quella che oggi chiameremmo la dimora estiva dei signori; una dimora il cui nome di «Delizia» dice da solo, con sufficiente chiarezza, della maestosità e dello sfarzo che la caratterizzavano. Ma questa non era la prima «Delizia» costruita dai Duchi d'Este a Copparo; un'altra, prima, era assurta agli onori della storia verso la fine del '400, esattamente nel 1482, il 22 novembre, quando i veneziani, in guerra con gli estensi, avevano invaso il territorio ferrarese arrivando fino alle porte



COPPARO: il municipio

della città. Copparo non era stata risparmiata; e, a Copparo, la dimora dei duchi — un castello la costruzione del quale non si sa a quale epoca far risalire — era stata incendiata; fra le fiamme erano andate distrutte tutte le decorazioni di Nicolò Panizzato che all'opera s'era dedicato col fervore dell'artista che sa di realizzare il suo capolavoro.

Distrutto, dunque, il castello e ritornata la pace, Ercole II volle che su queste rovine sorgesse la più bella e confortevole delle sue dimore, appunto la «Delizia», il posto dove — non diversamente da quanto succede oggi: anche se il confronto, naturalmente, può far sorridere — poter ritemprare lo spirito e il fisico. Caccia, soprattutto; e pranzi sontuosi (la cucina ferrarese ha sempre occupato una posizione di eccellenza). La «Delizia» copparese è ricordata anche perché coincide col tramonto degli Estensi; nel 1598, alla morte di Alfonso II, il territorio ferrarese si trasmette alla Chiesa. Nell'inventario dei beni del duca, compilato in questa circostanza, sono elencati: «in Copparo un palazzo con loge et basse corti, giardini, orti, boschetti e broli che servono per delizie del luogo con caneve grandi stalle et altri edifici per bisogno di detto palazzo, con stradone piantato di pioppe». Nelle sale erano «paramenti de corame d'oro et

d'argento alla zemina»; nella cantina «botti cerchiati de ferro e 55 cerchiati de legna; tinazi grandi tre e tinazi piccoli dodici»; «nella lignaia circa carra venticinque de legna da bruggiare».

La sontuosa dimora passerà, poi, ai Machiavelli e quindi ai Barberini. Siamo prossimi all'800, siamo prossimi alla sua fine e alla sua rinascita. Nel 1808 un incendio distrugge le sale; nel 1822 si abbatte tutto ciò che resta, ad eccezione delle torri. Dal 1875, completamente rifatto e decorosamente restaurato, il palazzo ospita la sede comunale; due delle antiche torri sono incorporate nel nuovo edificio, l'altra rimane isolata (anch'essa completamente restaurata).

DA VEDERE

La chiesa arcipretale. Le prime notizie del millenario tempio dedicato a San Pietro si ricavano da una lapide affissa nel campanile, in latino, che tradotta suona così: «Essendo Papa Innocenzo II, questa chiesa fu riedificata nell'anno 1133. Essendo Imperatore Federico Barbarossa, questa torre fu costruita nell'anno 1184. Girolamo Silvestri, Mantovano, Arciprete di questa chiesa, zelante del pubblico bene, riparò questi edifici quasi del tutto rovinati».

Specificando che la chiesa fu riedifi-

cata, la lapide lascia intendere che doveva essercene una prima del 1000, come d'altronde conferma una bolla di Papa Martino III del 944, dove Copparo, fra l'altro, è citato come «Massa Copario». Nel corso dei secoli, poi, in seguito alle varie rotte del Po, la chiesa fu più volte sottoposta a rifacimenti parziali o totali dalle fondamenta come dopo il terremoto del 1570. Le ultime distruzioni in ordine di tempo furono quelle della seconda guerra mondiale.

Il campanile. Edificato nel 1184, dovette essere sottoposto a rifacimenti. Nel 1813, fu rifatto completamente, quindi nel 1944 decapitato della cuspide, ricostruita poi uguale a prima. Con i suoi 65 metri di altezza, l'eleganza e la snellezza, è uno dei più caratteristici campanili della diocesi.

La chiesa di Savonuzzo. A due chilometri da Copparo, sulla provinciale per Ro, poco discosta dalla strada, in mezzo al verde della campagna, si trova la chiesetta di Santa Maria di Savonuzzo. Una lapide in caratteri gotici ci racconta che «nel giorno 4 del mese di Maggio quest'opera e questa chiesa fece fare il Signor Giovanni da Saletta del fu Signor Viviano, il quale con le proprie sostanze dotò la chiesa nell'anno 1344, indizione XII».

Nel 1621 la chiesa era ancora aperta al

culto ed elevata fino al grado di parrocchia, poi fu ridotta a semplice oratorio pubblico e, dopo il 1918, adattata a magazzino di attrezzi agricoli (nel frattempo era stata dedicata a San Venanzio). Il campanile, intatto nel corso dei secoli, è in perfetto stile romanico.

A TAVOLA

Antipasto: salame all'aglio con cipolline all'aceto di vino.

Minestre: «gratin» con i fagioli; cappellacci di zucca; risotto alla «puvreta» con tutte le verdure dell'orto.

Pietanze: pesci gatti e polenta; rane impanate e fritte; fagioli stufati e salsiccia.

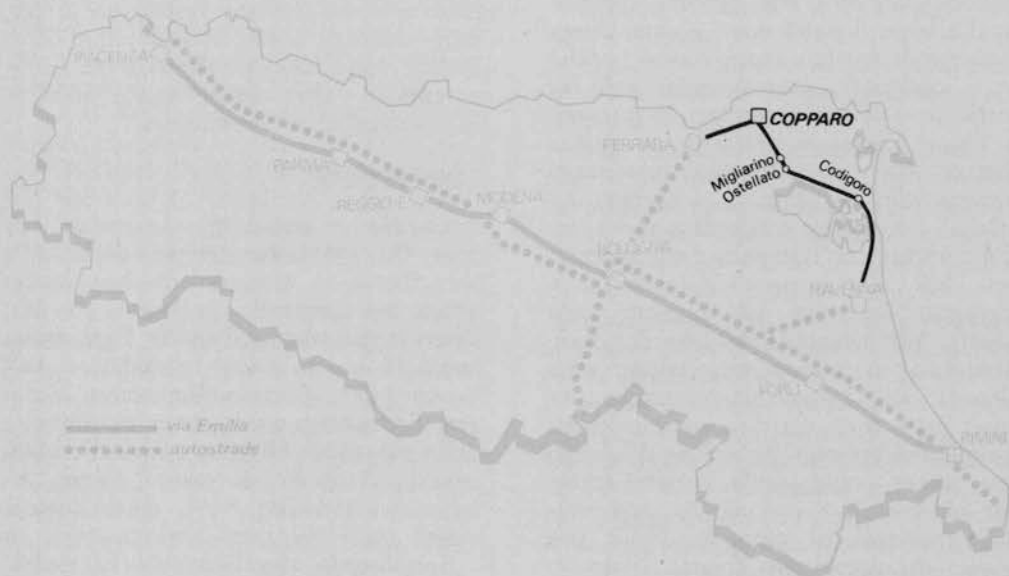
Dolci: ciambella.

Vino: uva d'oro e clinto tagliati.

IL PERCORSO

Un nastro d'asfalto di appena sedici chilometri conduce a Copparo da Ferrara (facilmente raggiungibile con l'Autostrada Bologna-Padova).

A Copparo si arriva anche attraverso un itinerario più suggestivo sulla strada Romea (Ravenna-Venezia), toccando Pomposa, Codigoro, Jolanda di Savoia: sono 40 chilometri di strada asfaltata; quella da Codigoro è completamente nuova.



Dovadola

*Momento culminante
della riconciliazione
degli animi
lo spozalizio del tartufo
col Sangiovese*



Dovadola, meno di venti chilometri da Forlì, è storicamente importante per il passaggio di Garibaldi in fuga da San Marino nel 1849. In un palazzo fuori dal paese dove l'eroe dei due mondi rimase per qualche giorno nascosto assieme al Leggiere, si conserva ancora uno scritto coi caratteri convenzionali degli affiliati alla Giovane Italia. Una lapide posta su una villa attesta anch'essa quel passaggio. Ma Dovadola, fuori dalle guide turistiche, è un paese di interesse tutto particolare per chi, al contrario, voglia semplicemente conoscere genti e costumi. Qui potrà trovare romagnoli che fino al 1926 erano appartenuti alla provincia di Firenze, sotto la quale erano stati per secoli e secoli. E cionostante sono romagnoli con le carte in regola, a cominciare dalle polemiche che sono pronti a intavolare su qualsiasi argomento, per finire alla buona tavola. Il motivo della buona tavola è addirittura fondamentale

per Dovadola: in ogni stagione ma in modo particolare in autunno quando il paese celebra quella ricchezza grazie alla quale si sforza di trovare ora una notorietà che altrimenti le sarebbe venuta, come è successo a molti altri paesi di campagna o dell'Appennino, più tristemente dall'abbandono della terra e delle case. Quella ricchezza si chiama tartufo; e il profumo che attira i cani si trasforma, nei giorni di sagra, in una nuvola di deliziosi aromi che avvolge tutta la valle.

Da sei anni in qua Dovadola ha una festa nuova, una festa soprattutto profumata, una festa tutta sua. Nella terza domenica d'ottobre, il celebrato è ovviamente il tartufo che consente oggi ai romagnoli di andare fieri se non addirittura di competere con Alba e Aqualagna. È una festa che attira, insieme, commercianti e buongustai; ma, soprattutto, è una festa che riunisce gli uomini, e dev'essere ben sentita se riesce a metter d'accordo i romagnoli, sempre pronti anche qui (nonostante siano soltanto da quarant'anni trasferiti nella provincia di Forlì) a polemizzare su qualsiasi argomento in discussione, cucina in particolare. Questo ha fatto scrivere a un illustre dovadolese, il professor Fabrizio Ravaglioli, insegnante di Pedagogia all'Università di Roma: «Momento culminante di questa conciliazione degli animi è l'alleanza, meglio, lo spozalizio del tartufo col sangiovese. È necessario che ciò avvenga, per evitare che dal terreno fertile di polemiche, quale è quello romagnolo, possano formarsi, l'uno contro l'altro, il partito del tartufo e quello del sangiovese».

I due passaggi del fiume Montone al di qua e al di là del paese hanno dato a Dovadola il nome (*Duo vadora* secondo l'interpretazione generale); ma l'aspetto caratteristico, l'invitante richiamo turistico e, ancor più la storia, gliel'ha data il castello dei Guidi.

Di origini antichissime — fondata per alcuni dai Longobardi nell'VIII secolo, ma più probabilmente nata da insediamenti celtici e romani come starebbero ad attestare i numerosi reperti archeolo-



DOVADOLA: abbazia di S. Andrea, capitello romanico

gici venuti alla luce — Dovadola è sempre stata aspramente contesa nel medioevo e quella rocca ai piedi della quale oggi i turisti scattano le foto-ricordo di una gita in campagna ha attirato i signori vicini per la sua importanza strategica.

Territorio degli Arcivescovi di Ravenna, nel 1100 viene ceduto al conte Lamberto di Ravenna e quindi ai duchi Traversari; sul finire del secolo si ha notizia certa che il castello è dei conti Guidi di Modigliana diventati successivamente conti di Dovadola. Rafforzata agli inizi del secolo successivo da Marcoaldo Guidi padre di Guido Guerra, le imprese e l'ingegno del quale sono ricordate da Dante, la rocca non deve essere di grande aiuto se nel 1351 Dovadola viene conquistata dalle truppe di Cia degli Ubaldini e sette anni dopo è ripresa dai Guidi. Conteso ancora questo «castrum» (che ha una rocca e centoventi focolari, secondo uno storico del 1371), da fiorentini e veneziani, finisce assoggettato in maniera definitiva dai primi. E i fiorentini segue nella cattiva e nella buona sorte, senz'altro più cattiva che buona ch  Dovadola viene messa a ferro e a fuoco per ben tre volte in una trentina d'anni (1424, 1434 e 1457). Nonostante queste distruzioni e i danni del terremoto del 1661 la rocca resiste. Ancora adesso appare in condizioni discrete di stabilit .

DA VEDERE

Il Santuario di S. Antonio (sette chilometri di strada che parte nei pressi del cimitero).

Posto in amena collina, nascosto da

un bosco, tre volte   rovinato per il cedimento del terreno e tre volte   stato rialzato. La prima costruzione   degli anni immediatamente successivi alle meditazioni del Santo, l'ultima ha una sessantina d'anni. Il pellegrinaggio al Santuario ha luogo in settembre e puntualmente i fedeli, arrivati sul colle, dopo le preghiere accendono i cerini. Non i ceri in chiesa, ma proprio i comuni fiammiferi; e fuori dal Santuario. Questo perch  si ricorda che il Santo, quando si trovava qui in meditazione comandava al vento di quietarsi, e il vento si placava. Cos  ancora adesso, festeggiando il taumaturgo, non sono pochi i pellegrini che accendono fiammiferi nel posto battuto dalle raffiche per vedere se il vento riesce a spegnerli.

Villa Blanc Tassinari. Antica badia trasformata in villa gentilizia di propriet  dei Blanc Tassinari, proprietari anche del castello. Accanto alla villa, una chiesa romanica del XIII secolo. Una lapide ricorda la sosta di Garibaldi.

La rocca dei Guidi.

La rocca detta «Colombaia» (a un chilometro dal paese). Di forma cilindrica, antichissima (  del XII secolo),   adibita adesso ad ambiente colonico.

A TAVOLA

Ci sono tanti modi per presentare il tartufo: ma due si staccano dagli altri e son quelli che imperano in tempo di sagra: i crostini, che le numerose bancarelle invitano a degustare, e le tagliatelle che molti dovadolesi, alla maniera toscana, chiamano ancora pappardelle. Ma, in un modo o nell'altro, al banchetto in piazza o a tavola al ristorante, quel che conta   sempre l'indiscussa genuinit  del prodotto. Poich  a Dovadola, quad'  la stagione, il tartufo   d'obbligo, segnaliamo quattro ricette (piatti da gustare qui e da ripetere a casa se avranno successo, com'  molto probabile):

Antipasto di tartufi

Dosi per 4 persone: tagliare a fette sottili gr. 150 di tartufi di Dovadola e porli in una terrina; condire con sale, pepe e versarvi sopra circa   bicchiere di cognac. Dopo circa un'ora di «macero», soffriggere in un tegame, gr. 50 di burro e disporvi i tartufi. Cuocere qualche minuto a fuoco lento.

Antipasto di ovoli con tartufi

Dosi per 4 persone: affettare gr. 300 di funghi ovoli. Rassodare 4 uova e schiacciarne con una forchetta i tuorli. Porre in una terrina la pasta ottenuta e aggiungere il succo di un li-

mone, 1 decilitro di olio, sale, pepe e mescolare la salsetta così ottenuta. Sistemare i funghi in un vassoio di portata e aggiungere gr. 50 di tartufo a fette sottili; condire con la salsa preparata in precedenza.

Crostoni di polenta con fonduta e tartuffi

Dosi per 4 persone: abbrustolire sulla griglia dieci o dodici dischi di polenta del diametro di circa 10 cm., spessi 1 cm.; poi sistemarli in un piatto di servizio, grande, precedentemente riscaldato. Ricoprire i crostoni di polenta con 3 dl. di fonduta calda e con abbondante tartufo di Dovadola, tagliato a fette sottili; aggiungere un pizzico di sale e pepe.

IL PERCORSO

Da Forlì si percorre la Statale n. 67, Tosco-Romagnola, che congiunge Forlì a Firenze attraverso il Passo del Muraglione.

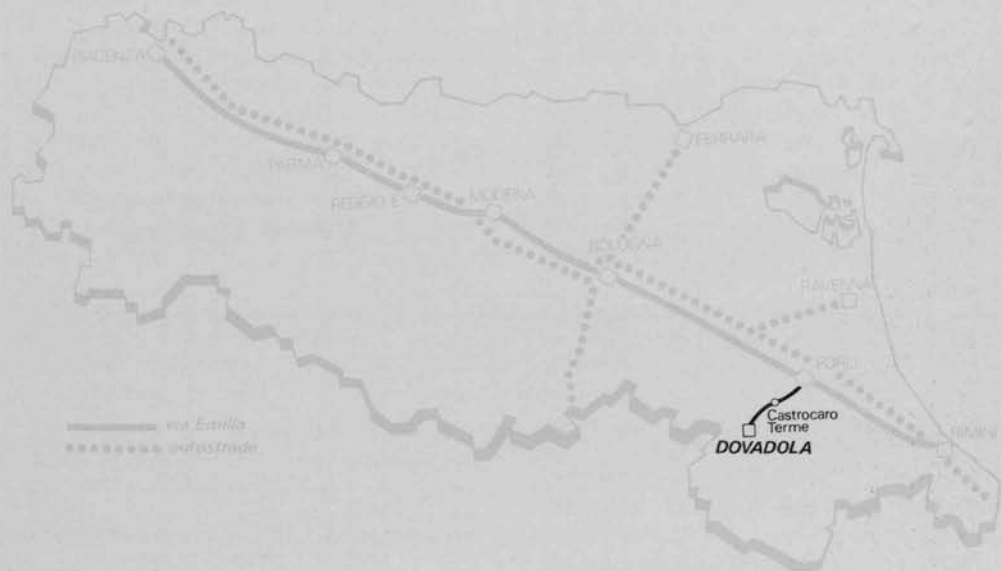
A Forlì si esce da Porta Garibaldi e, appena attraversato il Montone ci si inoltra in una campagna ricca di frutteti e fra le case coloniche disseminate qua e là si staglia, dopo quattro chilometri, il palazzo in cui morirono Aurelio Saffi e, più tardi, la moglie Giorgina Crawford. Si passa anche il «confine» (con questo nome si ricorda il parapetto in cotto che, una volta divideva il territorio dello Stato Pontificio da quello del Granducato di To-



DOVADOLA: la torre della rocca

scana), c'è modo di dare un'occhiata al Palazzo del Diavolo (8 chilometri) dove trovarono rifugio durante la fuga Garibaldi e Leggiero e si tocca, un chilometro dopo, *Terra del Sole*, il paese dall'intatta cinta cinquecentesca che annuncia l'ingresso nella zona termale. *Castrocaro* è lì a due chilometri. Si prosegue per altri sette — la strada è sempre pianeggiante e non presenta particolari difficoltà — e il Montone che quasi abbraccia le case, e la rocca che si stacca lassù sul poggio, vi segnalano che siete arrivati a Dovadola. 19 km. da Forlì.

www.arcipetrini.it



Dozza

*Il colore della Romagna
nella piccola Montmartre*



Chi non conosce in Romagna l'Albana di Dozza? Eppure, fra quelli che l'hanno bevuta, quanti sanno che il paese, celebre per aver dato il nome a un vino, in origine era noto per l'acqua? Dozza, doccia, grondaia; secondo alcuni fonte. Meglio non ricordarlo adesso! Ma nello stemma del paese ci sono proprio una grondaia e un grifo che sta bevendo.

Vino, gastronomia, arte: un triangolo nel quale vive un paese a cavallo fra Emilia e Romagna, un paese discreto, ideale anche per una gita romantica di innamorati per i quali, una volta, era tradizionale la foto-ricordo ai piedi della rocca.

La storia di Dozza è soprattutto una storia di guerre, di assedi, di rovine, di incendi. E di eserciti. Bolognesi, imolesi, dell'imperatore, del Papa, della Lega Lombarda. Il più antico documento che ricorda questa cittadina è del 1126; la più antica battaglia quella fra il Vescovo di Imola e Castel San Cassiano. Distrutto Castel San Cassiano, il Vescovo ripara a Dozza (sua proprietà); successivamen-

te nella lotta contro Federico Barbarossa, Dozza è con la Lega Lombarda mentre Imola, Castalbolognese e Faenza sono con l'imperatore (1177): una piccola lega, sotto l'egida di Bologna, indurrà poco dopo Imola a cambiar bandiera.

Nel 1198 Dozza è già molto rovinata tanto che alcuni suoi abitanti sono costretti ad abbandonarla per trasferirsi a Imola; una decina d'anni dopo, quel che resta è messo a ferro e a fuoco da Ottone IV durante la sua marcia verso Roma. Nel 1325 passa sotto Bologna (la conquista Giuliano Malvezzi), ma i bolognesi vi restano poco, ché venticinque anni dopo la troviamo di nuovo sotto il Papa e, quindi, feudo di Caterina Sforza. Cambiano ancora i padroni (la Chiesa, prima; Antenore Ramazzotti, dopo, e, infine il Cardinal Lorenzo Campeggi), si rifanno vivi gli imolesi, ma per poco, ché ricompaiono i Campeggi finché una donna di questo casato non va sposa a un Malvezzi la cui famiglia governerà Dozza fino alla venuta dei francesi (1796).

Benché ognora in lotta, occupata o libera, sotto un padrone o sotto un altro, Dozza ha sempre vissuto dell'operosità della sua gente che alle armi preferiva il commercio e l'arte.

Del Comune medioevale restano oggi la rocchetta (che sarebbe stata, in realtà, la porta dalla quale si accede al paese) ma, soprattutto la rocca, indubbiamente il monumento più famoso. Non si sa con esattezza a quale epoca risalga, certo è che essa risulta il baluardo attorno al quale, sul finire del '400 si stringono i popolani per resistere a Cesare Borgia, che con un esercito di 15 mila uomini dotato di tutte le più moderne artiglierie, vuol conquistare la Romagna. Sotto la guida di un eroico castellano, Gabriele del Pica da Oriolo, gli assediati resistono qualche anno: dovranno cedere, però, nel gennaio del 1500.

La rocca, oggi, si presenta ancora intatta all'esterno; all'interno si possono ammirare gli appartamenti signorili, ben arredati di quadri e mobili di varie epo-

che. Sempre all'interno, le tette prigioni nelle quali i condannati a morte hanno lasciato le loro vane invocazioni di aiuto e di pietà.

Opere di restauro sono state effettuate anche recentemente.

La rocca gemella del Sacro Cuore

Ora che Dozza è gemella di Montmartre, non è raro vedere la rocca accostata, in fotomontaggio alla celebre chiesa che proteggeva l'antica repubblica degli artisti. Questo fortilizio che l'ultimo angolo di Romagna contrappone, con la dolcezza delle sue colline, al colore della Place du Tertre a Montmartre ha una origine non esattamente conosciuta: si sa soltanto che negli ultimi decenni del XV fu ricostruito sulle rovine preesistenti dai Riario-Sforza e successivamente in parte trasformato dai Malvezzi e dai Campeggi. All'esterno offre la imponenza dei suoi torrioni cilindrici e, na-

DOZZA: panorama



turalmente, i ponti levatoi. L'interno non attira solo gli appassionati di cose d'arte (con le sale d'armi, gli arazzi, i mobili antichi e i dipinti) ma anche chi va a Dozza richiamato dalla fama dei nostri vini. Nei suggestivi sotterranei ha sede, infatti, l'enoteca regionale che colleziona tutti i vini dell'Emilia-Romagna.

Le visite alla rocca (oggi di proprietà comunale) sono ammesse.

DA VEDERE

A due chilometri da Dozza, circondato da cipressi secolari, s'erge l'antico *convento dei frati minori* — ampliato e modificato all'inizio del secolo — attuale sede della scuola media del seminario di Imola. La costruzione risale alla prima metà del '200: si pensa addirittura che sia stato San Francesco a promuoverla.

Dell'antico fabbricato resta solo il cortiletto della cisterna nel mezzo del quale troneggia il monumentale pozzo in arenaria: l'odierna costruzione, innestandosi nella precedente, ha cancellato infatti ogni traccia del secolare edificio. Il nome di Monte del Re potrebbe derivare da Monte del Rio (l'altura è posta sul torrente Sellustra); o da Mons Regis (per aver ospitato nel 1227 il vicario pontificio); certo è che viene chiamato anche Colle del Paradiso; questo nome gli è stato dato da chi l'ha visto e, andando a Dozza, vuole ritornarci.

Il muro dipinto

Caratteristica moderna (in un paese antico) i muri dipinti. L'estro degli artisti esplose, a Dozza, sulle facciate delle case. Tutto è nato da un'idea del 1959. Ma i primi muri prendono colore soltanto un anno dopo.

Gli anni, comunque, che vanno fino al 1964 sono chiamati di rodaggio. È soltanto nel 1965 che si vara la biennale d'arte internazionale. La prima viene vinta da Sebastian Matta; due anni dopo è la volta di Bruno Saetti; poi viene Aligi Sassu e infine, nell'anno del gemellaggio con Montmartre, si affermano ex aequo Concetto Pozzati, Crippa e lo jugoslavo Mesko Kiar.

Adesso si può girare per le strade del paese come in una vera e propria galleria: con una sola differenza. Mancano, purtroppo, le indicazioni. Bisogna accontentarsi delle firme.

A TAVOLA

A Dozza trovate aperti tre ristoranti (uno dei quali con albergo). Non dimenticate che qui siamo in Romagna, e si sente dall'accento (a differenza di Toscanella, la frazione sita sulla via Emilia dove il dialetto è chiaramente ancora bolognese) e dalla cucina. Minestra tipica: i «garganelli» conditi al prosciutto (altrove li chiamano maccheroni al pettine); altrimenti tortelloni (con ricotta ed

DOZZA: il muro dipinto





DOZZA: la torre maggiore della rocca sforzesca



DOZZA: battistero in sasso con pannelli in bassorilievi

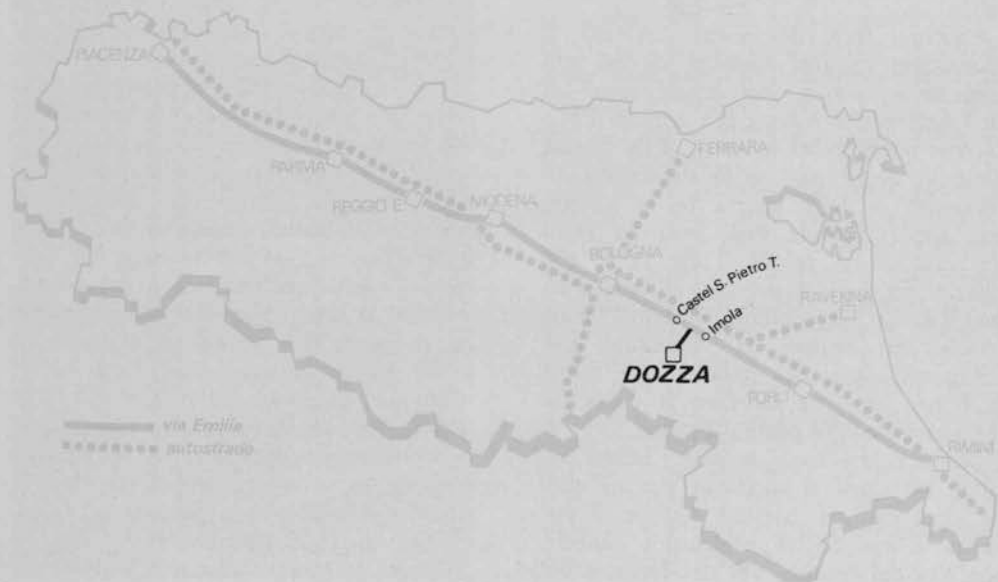
erbette, alla parmigiana) in tutte le diverse gamme; tortellini, lasagne e tagliatelle. Poi, di secondo, o il pollo alla diavola, o la bistecca di castrato; i tradizionalisti sono sempre accontentati con le braciocchie di vitello o di maiale.

Poiché a Dozza si va spesso anche solo per brevi passeggiate non si può non ricordare che c'è modo anche di fare semplicemente uno spuntino. Con piadine — preparate sul posto, è ovvio — e prosciutto o salame.

IL PERCORSO

Dozza, anche se in Romagna, è praticamente alle porte di Bologna. Ventinove chilometri della vecchia via Emilia, e altri tre da Toscanella (ove si volta a destra). Tutto qui. Per chi viene da Forlì, invece, è preferibile l'autostrada del mare fino a Imola e poi i quattro chilometri fino a Toscanella.

Non occorre dire che il tratto da Toscanella a Dozza è asfaltato, la strada non presenta difficoltà di sorta.



Faenza

*La fiamma mai spenta
delle botteghe ancora oggi
illumina il mondo*



«Sotto i forni dei nostri ceramisti, il fuoco non s'è mai spento» dicono con orgoglio a Faenza. Nei lunghi secoli di un Comune che è fra i più antichi d'Italia, nei tempi felici e sereni della libertà come in quelli cupi della soggezione all'invasore o della guerra (e la guerra, non risparmiandola mai, non ha fatto che esaltare il valore d'una razza che all'arte era portata più che ai fatti d'arme) il fuoco dei ceramisti è stato l'ideale vessillo che sempre ha sventolato fino a tingersi, oggi, dei mille allegri colori delle bandiere che salutano il visitatore che arriva da ogni parte d'Europa.

Storia e arte sono dunque i binari paralleli sui quali si snoda la vita di questa città fin dal passato remoto. L'esistenza d'una civiltà preistorica (eneolitico, età del bronzo, età del ferro) è at-

testata dai numerosi reperti archeologici venuti alla luce nei dintorni di Faenza. Di Faventia città romana si hanno già notizie precise fino all'anno della sua fondazione che si fa risalire al II secolo a.C. dopo la guerra contro i Galli. E Silio Italico ci ricorda che un contingente di faentini combatté a Canne contro Annibale.

Caduto l'impero di occidente, viene occupata dai Goti, poi entra a far parte dell'Esarcato dopo la riconquista bizantina.

Le prime notizie sulla nuova magistratura cittadina — i consoli — sono del 1145.

Di questo periodo — 1142 — è l'attività del primo ceramista, Pietro Orzarolo.

Al tempo di Federico Barbarossa, aderisce inizialmente all'impero e un suo vescovo, Ramberto, è inviato alla Dieta di Roncaglia; nel 1167, l'imperatore è accolto in città. Ma è un'alleanza di breve durata; Faenza, successivamente, aderisce alla prima e alla seconda Lega Lombarda e questo vorrà dire andare incontro a nuovi guai: nel 1241, Federico II, per punirla, la cinge d'assedio e rende vana la sua disperata resistenza. Nuova magistratura nel 1256: è il Capitano del Popolo, stavolta: a lui, nel governo della città, si affiancano (1280) gli Anziani. 1313: dopo una ennesima guerra e dopo la definitiva vittoria dei Guelfi, Capitano del Popolo è Francesco Manfredi, capostipite di una signoria che governerà pressoché ininterrottamente per duecento anni.

Nel XV secolo si afferma, nella ceramica, lo stile severo con decorazioni: l'astorre e il gallo compagno dappertutto nelle scene ispirate alle vicende dei Manfredi. Colore predominante è il turchino.

Salvo la breve parentesi dell'occupazione veneziana, Faenza rimane sotto il dominio pontificio, fino a Napoleone.

Intanto, attraverso i sempre più stretti contatti con la pittura rinascimentale, la ceramica faentina si orna di scene a soggetto sacro o mitologico. Le fabbriche che lavorano sono già trenta.

Dopo il 1680 nascono nuovi stili: il garofano, la rosa, il mazzetto e altri.

Un palio nato in odio ad Annibale

Se progettate una gita a Faenza, se volete conoscere una tradizione locale che in nome dell'odio per Annibale si perpetua nei secoli, ricordate questa data: 29 giugno. È nel giorno dedicato a San Pietro e a San Paolo, infatti, che si ripete puntualmente quella disfida che ha nome Palio del Niballo.

Mettete in un crogiuolo l'effervescenza dei romagnoli, lo sfarzo di Firenze rinascimentale, un'accesa rivalità — quasi una faida di comune seppure ridotta alle minuscole proporzioni di rione —; aggiungete la preparazione alla lotta di una razza che la conquista della libertà ha reso sempre aggressiva; mescolate questi ingredienti con un pizzico di romanticismo, spolverate qualche data di cui è ricca la storia di Faenza, stemperate di blu e il Palio del Niballo è pronto per esser servito non soltanto ai giornalisti italiani e stranieri che calano qui per riscoprire il colore locale, ma per gli stessi faentini sempre pronti a gustarlo anche se lo spettacolo è vecchio di secoli. Non è una delle solite gare sportive, quelle impegnano le gambe e la forza fisica dei contendenti; nel palio c'è, in più, lo spirito che si è conservato da ottocento anni, e oggi è an-

FAENZA: preludio al Palio del Niballo



cor vivo e fresco come quello che fece batter le mani a Federico Barbarossa. Siamo nel 1167, e il cronista di turno è lo storico di domani. Da lui si apprende che nei momenti di sosta, fra una scaramuccia e l'altra, i faentini si esibiscono mostrando il loro valore in tornei e giostre. È lo sport del momento, uno sport che richiede un severo, continuo, sfibrante allenamento fino a che non sia raggiunta la perfezione.

Nel 1167 Faenza è ancora dalla parte dell'imperatore ed è in suo onore che si organizza il palio quando, pomposamente, viene a visitare la città. È ancora lontana l'adesione della città alla Lega dei liberi comuni, l'imperatore resta il gradito ospite che applaude e si entusiasma. Faenza è divisa in circoscrizioni politiche e militari; e questa divisione è alla base dei tornei, non ancora regolamentati. Passeranno gli anni, il Barbarossa non sarà più gradito ospite, Capitano del Popolo diventerà un Manfredi. E sotto i Manfredi — prima del fatidico 1501 quando il Borgia l'assedierà — Faenza potrà arricchire di nuovo fasto il cimento cittadino (che poi Gian Galeazzo includerà negli Statuti promulgati nel 1414) indetto il 9 agosto per le nozze di Carlo II con Costanza Varano da Camerino; un palio che vorrà dire certame e feste per ben tre giorni.

Entra dunque il Valentino, da conquistatore, all'inizio del secolo: e Faenza è il feudo della Chiesa, ma il palio resta e accresce la sua importanza se è vero che «Giochi memorabili» sono quelli del 1575, 1583, 1602, 1626, 1683. Non ci sono classifiche, ma solo premi distribuiti in un'atmosfera festaiola che lo spirito della brava gente di Romagna colorirà con l'andare del tempo fino al 1702. È questa, l'ultima data che si ricorda prima dei Giochi moderni.

Anche il Niballo, dunque, come le Olimpiadi, si è svolto in due tempi. Aveva resistito al Borgia, l'orgoglio l'aveva sorretto quando i Manfredi non erano più i signori; anzi, questo orgoglio l'aveva visto crescere, farsi sempre più fastoso e imponente. Eppure, dopo il 1702, del palio non si parla fino ai giorni nostri quando si decide di ridargli vita con periodicità annuale. La data — ripetiamo — viene fissata al 29 giugno (per questo qualcuno lo ha chiamato anche Palio di S. Pietro) e il nuovo regolamento è in armonia con i nuovi tempi.

DA VEDERE

Una giornata può essere sufficiente per una visita accurata: ma un anno può non bastare se ci si perde nel mare di colori che bagna la città dei Manfredi.

Cominciamo dunque dal *centro cittadino*.

È formato da Piazza del Popolo o del Comune e Piazza della Libertà o del Duomo, unite. Piazza del Popolo, fra il vecchio palazzo del Podestà (sec. XIII - sede dell'antico Comune) e il palazzo del Municipio (sec. XIII-XV) anticamente del Capitano del Popolo e poi reggia dei Manfredi), è fiancheggiata da un doppio ordine di loggiati e vi si svolgono le pittoresche cerimonie del Palio del Niballo.

La *Torre dell'Orologio* (primi del XVII sec.) ricostruita «com'era e dov'era» dopo la totale distruzione bellica.

La *Fontana Monumentale* (1619-1621, progetto del Paganelli, bronzi dei recanatesi fratelli Jacometti e G.B. Vitali).

La *loggia degli orefci* (di fronte al duomo).

Il *Museo delle ceramiche*.

Il *Duomo*, dedicato a San Pietro, insigne opera del rinascimento, ordinato da Federico Manfredi, Vescovo di Faenza, progettato da Giuliano da Maiano. L'inizio dei lavori è del 1474. La facciata che sorge su un'alta gradinata è incompleta rispetto all'originale. Nell'interno, fra l'al-

tro, la cappella di San Savino, con arca marmorea di Benedetto da Maiano e un'acquasantiera del 1536.

S. Francesco, una chiesa del 1271 rifatta nel 1752.

S. Maria Vecchia (ricostruita nella seconda metà del XVII secolo su un tempio preesistente) col bellissimo campanile dell'VIII secolo.

Palazzo Ferniani (via Naviglio 14), la parte più antica del XVII secolo ha all'angolo con via Campidori una statua marmorea della B.V. Immacolata opera di Ott. Toselli (1752).

Palazzo Zacchia già Laderchi (corso Garibaldi 2), è dell'ultimo ventennio del XVIII secolo. L'architetto è F. Tadolini. L'edificio è proprietà comunale.

A TAVOLA

A Faenza non ci sono soltanto le ceramiche. La cucina è quella tradizionale romagnola, tagliatelle, dunque, e cappelletti preparati in mille modi, e tortelli. E carne, poi, di secondo: di vitello o di manzo a scelta; per non dire della caccia. Il vino, qui, è senz'altro Sangiovese (la zona è di produzione).

IL PERCORSO

45 chilometri sulla via Emilia o sull'Autostrada del mare per chi viene da Bologna.



Frassinoro

*Suggerione di una terra
dove il miracolo è di casa*



Terra di miracoli, montagna benedetta, Frassinoro, sull'Appennino modenese non vede compiersi ai giorni nostri il prodigio del ripopolamento. Anzi il paese va svuotandosi sempre di più e la costruzione di nuove villette, o il restauro delle vecchie case, non bastano a frenare un esodo che ha dell'incredibile e che si esprime con la perdita di duemila persone (su cinquemila) in un lasso di tempo (12 anni) relativamente breve.

Veramente incredibile perché il paesaggio dolce entro il quale si inserisce questo piccolo paese di tagliaboschi (che non ci sono più; sono emigrati in Belgio, in Francia, in Germania dove il loro lavoro è più tangibilmente riconosciuto) o di pastori (questi, invece, sono rimasti; e si può ancora gustare un formaggio pecorino che ha soltanto un marchio, quello delle pecore) non merita tanto decadimento; e dire che questa è una monta-

gna incontaminata, un angolo di paradiso sconosciuto non solo alla gran parte degli italiani, ma perfino agli abitanti delle città vicine.

L'atmosfera mistica che si sprigiona dai suoi boschi è pari a quella che emana dall'Umbria, dai santuari, dagli uliveti.

Non è stata, forse, terra di santi e di egual brava gente, Frassinoro e la zona circostante? San Pellegrino e San Bianco, lo stesso San Geminiano che oggi protegge Modena non hanno lasciato là l'impronta del loro passaggio?

Eppure questa terra è dominata da un monte che ha preso il nome di Monte delle Tre potenze a ricordare, quasi, che anche sul più remoto mondo di pace incombe la forza minacciosa degli uomini.

Frassinoro — Frassinoro d'oro: in omaggio all'apparizione nell'VIII secolo di una immagine dorata della Vergine su un frassinoro — ha origini remote, anche se il suo battesimo ufficiale, nella storia d'Italia, ha una data ben precisa, il 29 agosto 1071, quando ufficialmente vengono donati dalla Margravia Beatrice di Lorena, la madre di Matilde di Canossa, all'abbazia di Fonterosso, (quello è il suo nome in quel tempo), ben dodici corti. Era già dunque abbazia quello che, prima, era stato soltanto un ospizio per pellegrini.

La badia si estende successivamente grazie a un miracolo compiuto questa volta da San Pellegrino e da San Bianco che condivide la vita da eremita del giovane scozzese. Si dice, infatti, che per sua intercessione, guarisca il nipote di Federico Barbarossa, Adriano, che è gravemente malato; ma, soprattutto, il vantaggio che ne viene alla badia non è solo quello delle terre aggiunte alle altre che già gli danno una certa prosperità; ne deriva anche la trasformazione dell'abbazia in monastero.

Può questa terra felice aver vita tranquilla? I miracoli (si dice anche che Pellegrino incontri lassù Geminiano e dopo l'incontro arrivi l'acqua, che scarseggia, fino a Cogento, quasi alle porte di Modena) danno dunque fama al monastero; ma il posto è importante, ai fini degli uomini che non sono quelli dei santi, per al-



FRASSINORO: panorama

tre ragioni; le stesse che provocano dopo il 1173, quando l'abate Guglielmo presta giuramento a Modena, una serie di lotte che si protraggono per due secoli e mezzo fino al 1429 quando Nicolò III d'Este ordina la distruzione del monastero.

Quella che oggi si vede non è l'abbazia originale: della primitiva sono rimasti il sarcofago e una splendida, preziosissima colomba eucaristica.

Le tre cime che sovrastano Frassinoro prendono il nome di «potenze» solo più tardi, quando la zona diventa terra di confine trovandosi praticamente in mezzo ai tre ducati: quello di Modena, quello di Lucca e il Granducato di Toscana; e anche questo vuol dire altre lotte e altre distruzioni, le ultime delle quali verranno con la seconda guerra mondiale quando Frassinoro si unirà alla repubblica partigiana della vicina Montefiorino.

Parlando di Frassinoro non si possono ignorare Piandelagotti e San Pellegrino in Alpe. Ma Piandelagotti (una volta

pian dei laghetti che son rimasti anche se è cambiato il nome: e son rimaste anche le trote) un nome se l'è già fatto fra gli sciatori per le sue piste destinate soprattutto ai fondisti. Resta, allora, da dire di San Pellegrino in Alpe, la montagna oltre il passo delle Radici ma ancora in territorio modenese, isola di selvaggio bellezza che, da quando il diavolo si nascose nei boschi dopo aver schiaffeggiato Pellegrino perché non voleva accogliere le sue richieste, non è stata ancora toccata dalla mano terribilmente innovatrice dell'uomo.

Frassinoro e le terre del Pellegrino eran tenuti in ben altra considerazione sotto il ducato se è vero che il signor duca aveva un occhio speciale per questo ultimo lembo di Longobardia che si introduceva in Lucchesia, al punto che il primo agosto, ricorrendo la festa del santo, inviava lassù, per il giorno lieto dei festeggiamenti, una compagnia di soldati, a riaffermare che al suo privilegio di

governare fin là non intendeva, ufficialmente, rinunciare. Per nessuna ragione al mondo.

CURIOSITA'

C'è un giorno — ogni tre anni — che Frassinoro gode d'una inconsueta celebrità: il venerdì santo quando si celebra con molta semplicità, ma anche in modo molto suggestivo, la via Crucis. Sono gli uomini stessi, gente del posto, montanari, ragazzi, donne che rievocano, andando di casa in casa, il Calvario.

Per questa via Crucis vengono i radio-cronisti, c'è la televisione; ne parlano i giornali anche se il rito non è nuovo, rinnovandosi puntualmente e fedelmente proprio come si faceva secoli e secoli or sono. La modernità delle villette che sono state costruite qua e là nulla toglie allo scenario che una volta comprendeva solo le vecchie case di mattoni attorno all'abbazia. I tempi nuovi hanno sostituito le vecchie torce con la luce elettrica e hanno portato il gas liquido al posto della legna: ma le vecchie torce continuano ad accendersi per la fiaccolata che attraversa il paese e lo spirito, questo è importante, non è cambiato negli uomini.

A TAVOLA

Due piatti tipici che difficilmente così preparati, trovereste in altri posti.

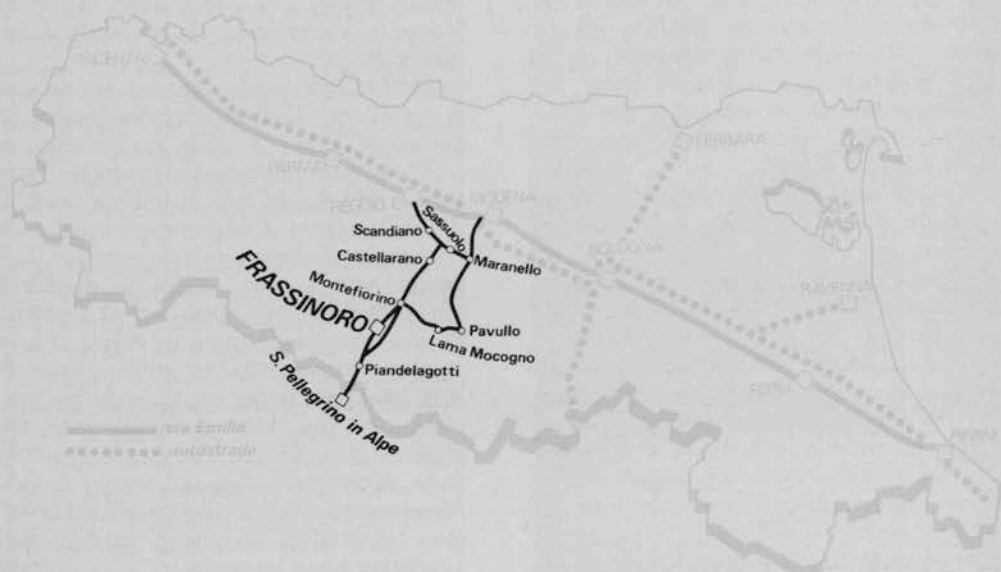
Maltagliati e fagioli (con soffritto di

lardo, aglio, cipolla aggiunti a fagioli già cotti e patate tritate).

Bracirole alla montanara. Bracirole messe sulla brace; niente olio ma un trito di sale, pepe, rosmarino, origano e aglio che si spalma sulla carne durante la cottura. Quand'è la stagione si trovano anche (e val la pena di sentirli) cacciagione e funghi.

IL PERCORSO

67 chilometri da Modena a Frassinoro: ma un viaggio piacevolissimo per la diversità dei panorami che si schiudono alla vista. La prima parte, sulla statale dell'Abetone, è destinata al regno delle ceramiche. Si tocca infatti Sassuolo dopo 17 chilometri (per chi viene da Bologna c'è la Vignola-Sassuolo) e si entra subito dopo in provincia di Reggio: Veggia, Castellarano, Roteglia (30 km.). Si incomincia a salire subito dopo Lugo (36,9), ma assai dolcemente: da Cerredolo (300 m.) si può salire verso l'Appennino reggiano (Toano) o verso quello modenese. Per andare a Frassinoro si lascia la valle del Secchia per entrare in quella del Dragone. Più avanti Ponte Dolo noto per il colore dei Maggi. Montefiorino è lassù, splendida isola che domina la vallata. Da Montefiorino (56 chilometri da Modena, quasi 800 metri sul livello del mare) la strada sale ancora, abbastanza ripida e tortuosa: ancora 11 Km. e si arriva ai 1122 metri di Frassinoro.



Grazzano Visconti

*Il mondo corre
verso il futuro?
E noi torniamo indietro,
al Medioevo*



Le botteghe artigiane dove si lavorava il legno o il ferro si sono andate perdendo lungo il cammino della storia; quelle che restano sono una rarità da museo e il loro destino, purtroppo, sembra già segnato. Gli insegnamenti da padre in figlio, le lezioni dei maestri, l'amore per un lavoro che si era trasmesso per generazioni intere: tutto questo appartiene al mondo dei ricordi.

Eppure nel mondo d'oggi c'è ancora un paese dove l'artigianato è fiorente pur non avendolo ereditato, pur mancando di tradizioni. Ai tempi antichi questo paese delle meraviglie si è allacciato un giorno non lontano per volontà dell'uomo. Di un uomo, anzi; o di un artista, ancor meglio. Un uomo, comunque, che all'inizio del secolo comprese, mentre dovunque si guardava avanti, a una civiltà nuova, che sarebbe stato più saggio, nonostante l'automobile, rivivere la vita dei nostri antenati. Quel paese è Grazzano, in provincia di Piacenza (un paese, di-

ciamolo pure, inventato. O, in omaggio alla sensibilità del suo creatore, nato dalla fantasia e dall'attaccamento alla propria terra); a dargli la vita è stato Giuseppe Visconti, discendente della nobile famiglia milanese.

Sembra una favola. Eppure favola non è, anche se l'inizio dovrebbe essere il solito: «C'era una volta un castello...».

Il nucleo principale del paese è costituito, infatti, da un castello autentico, del XIV secolo. Quadrata, circondata da un ampio fossato, i torrioni merlati agli angoli, questa rocca, baluardo di difesa dei ghibellini nelle lotte per il dominio di Piacenza, ha le carte in regola con la storia: cruenti scontri, impiccagione di prigionieri e congiurati, episodi gloriosi.

Non era dei Visconti, inizialmente, ma degli Anguissola; ai Visconti arrivò solo poco prima della fine del secolo scorso. Ma rivestito d'edera sulle pareti e sui torrioni, circondato da piante secolari, non evocava già più immagini cupe: e quando



GRAZZANO VISCONTI: il castello

l'ultimo degli Anguissola morì tragicamente nel 1870 fra gli ingranaggi di una trebbiatrice erano già lontani il fragore delle armi e le grida dei soldati. Si potevano udire, invece, i canti dei contadini: era il preludio al rinnovamento.

In quel momento sulla scena di Grazzano sopraggiunge Giuseppe Visconti di Modrone, terzogenito del conte Guido. È il castello a ispirarlo? O non piuttosto una visione arcaica? Certo è che, attorno alla rocca, si demoliscono due vecchie catapecchie e le stalle mentre, nello spiazzo antistante, si costruiscono i primi edifici. Siamo agli inizi del '900, l'architettura guarda al suo tempo quando addirittura non lo precorre. Le costruzioni si fanno sempre più alte ma né il presente né tanto meno il futuro interessano Grazzano dove le linee stilistiche sono quelle del '200 e del '300; le città si espandono, diventano megalopoli. Affari loro; Grazzano diventa un borgo, un borgo medioevale. Fatto a misura dell'uomo. Sorgeranno, più avanti, le scuole, quella elementare e quella di avviamento artigianale, il Palazzotto con l'arengario, la torre e il porticato; verranno ancora, dopo, altre case, le botteghe, la piccola chiesa. Dalle botteghe in cui si lavora a quelle per la vendita: mobili soprattutto, richiesti dapprima dai centri vicini poi, sempre più affermati, da tutta l'Italia e

dall'estero. Fuori dal borgo nella non dimenticata campagna, si apre una tenuta agricola con cascinali e stalle sempre costruiti secondo la regola che è quella di uno stile medioevale.

Passano gli anni, l'opera del conte Giuseppe è proseguita dai figli. Quello che

GRAZZANO VISCONTI: la piazzetta del Biscione



un secolo fa poteva sembrare soltanto un sogno adesso è una realtà. Anche se, al turista, continua a sembrare una favola.

CURIOSITA'

Un paese come Grazzano Visconti non poteva non suscitare critiche; e in effetti ne piovono da diverse parti. Potete immaginarle: le botteghe dello speziale, del mastro del ferro, l'osteria non hanno alcun legame col passato. La risposta, secca e pungente, si può leggere nello stemma di Grazzano, scritta in caratteri gotici, sul cartiglio che scorre attorno al gambo del garofano. Ma chi capisce qualcosa dalle parole «Ovla. ni. ad. raug. e. eneta. pipmi.»? Basta però leggerle alla rovescia per sapere cosa ne pensava il conte.

A TAVOLA

Antipasti misti. Fra questi è da scegliere la coppa (da non dimenticare che Carpaneto, nel Piacentino, è indicata come la «capitale della coppa»).

Minestre. Bomba di riso; tagliatelle al prosciutto; timballo di maccheroni; le «mezze maniche di frate»; risotto alla primogenita; gnocchi alla montanara; «panzerotti» al forno.

Pietanze. Faraona arrosto; lepre in salmì (in stagione); pernici alla panna «spiedini di maiale del nonno»; coppa arrosto; pancetta e piselli (una volta considerato un piatto povero e adesso riabilitato).

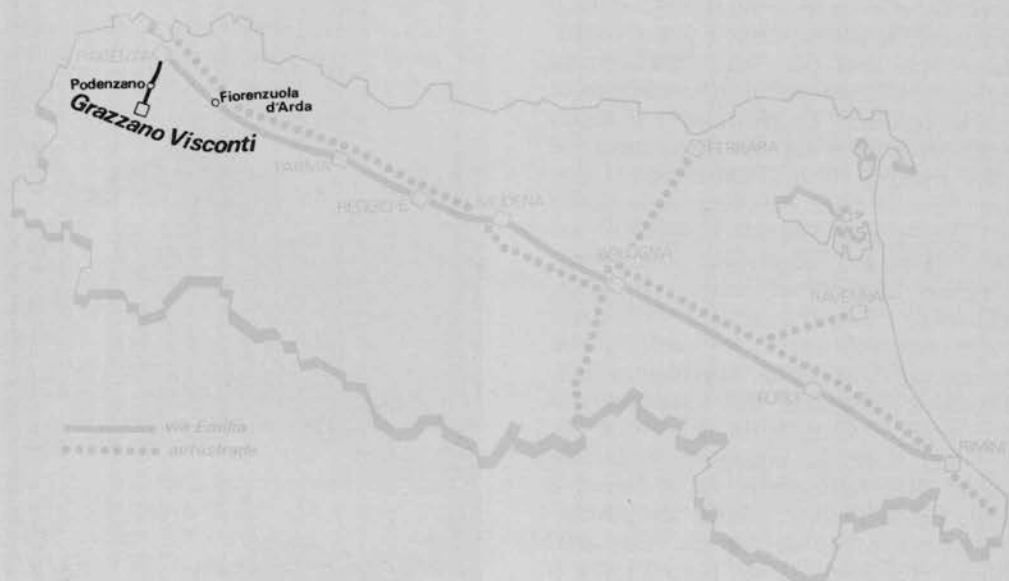
Vini. Rossi o bianchi piacentini.



GRAZZANO VISCONTI: ragazze in costume

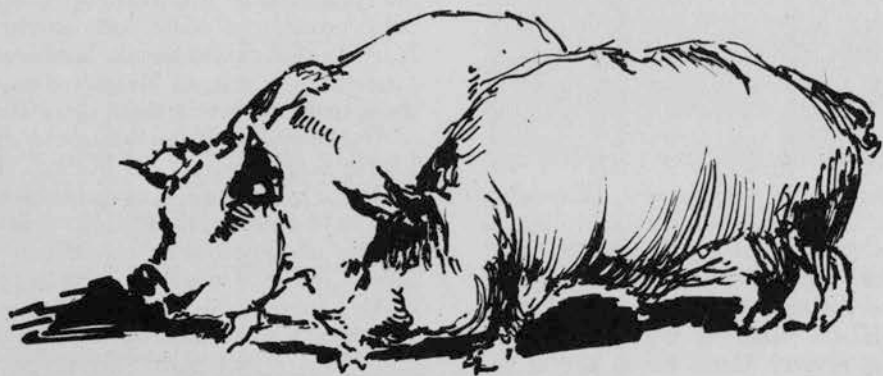
IL PERCORSO

Da Piacenza sono meno di 14 Km. sulla strada della valle del Nure. Dopo 11 Km. si incontra Podenzano, dopo 13,8 avvertite il sapore del buon tempo antico: siete arrivati.



Langhirano

*Taro, Parma, Baganza:
come sono profumate
queste vallate !*



Un giro per buongustai. Storia e gastronomia a braccetto. Paesaggi deliziosi nelle verdi vallate del Taro, del Parma, del Baganza; e un'aria diversa che ha reso diverso un fazzoletto di terra, a pochi chilometri da Parma. Terra ricca di tradizioni, castelli che ricordano un passato: ma qui, quando per lustri si ripeteva la tremenda frase «I fratelli hanno ucciso i fratelli» il pensiero non correva alle lotte sanguinose. Voleva dire — si era d'inverno — che la “stagione” era iniziata; e dall'allegria del messaggero si poteva intuire che l'avvio era stato promettente. Allora quella frase arrivava a tutti, di casolare in casolare, lieta come il suono di una campana: le prime brume avevano avuto nel povero suino la tradizionale vittima.

Storia remota e recente rivivono in questo piccolo mondo antico che, in un fine settimana può essere visitato con tutta comodità. Testimonianze di un'epoca, anche abbastanza vicina a noi, si levano maestose, come il *castello di Torrechiara*, o semplici e armoniose come *Sala Baganza*, la dimora preferita di Maria Luigia. A Sala Baganza un'altra donna è ricordata dalla storia: Donatella Rossi. Fu lei che difese con coraggio la rocca (del 1477) sul finire del XV secolo. C'è ancora quella rocca; ma, quel che resta è adibito ad abitazione privata. Nell'interno, in alcune sale, sono conservati i resti

delle decorazioni originali. Abitazione privata la Rocca di Sala Baganza, ristorante invece — e non poteva essere diversamente — il *castello di Felino*, rifatto nel XV secolo su una preesistente costruzione.

Ma soprattutto chi compie questo giro non può non soffermarsi dinanzi al *castello di Torrechiara* che sorge in prossimità del paese (che è frazione di Langhirano) e che non prende il nome dalla torre (il paese si chiamava Torchiara fin dal secolo XI, quattrocento anni prima che fosse innalzato il castello) bensì da Torchio. Torniamo al castello. I due ordini di mura (il terzo è ormai quasi scomparso), le cortine che formano un rettangolo e le quattro torri disegnano sullo sfondo del cielo un effetto scenografico bellissimo. Incominciati nel maggio del 1448, dal nobile Piero Maria Rossi i lavori furono portati a termine soltanto poco prima del 1460. È stato scritto che Pier Maria diede il nome di Torchiara al suo castello, da Chiara, donna da lui amata. Ma siamo nel fantastico; c'è stata una Chiara ed è stata amata da Pier Maria: ma col nome del castello la storia dice che proprio non c'entra.

Le quattro torri, molto elevate, servivano per l'esplorazione lontana (Torre della Camera d'oro, del Giglio, del Leone e di S. Nicomede); sui fianchi, verso oriente, sporge in alto un bel loggiato a

colonne di fine gusto artistico. Nel suo interno un vasto cortile circondato da colonne con svariati e graziosi capitelli; nel mezzo c'è un artistico pozzo, profondo circa 70 metri, sempre ricco d'acqua sorgiva. Belle sale a pian terreno decorate da affreschi di Cesare Baglioni, il geniale pittore bolognese che dipinse il palazzo ducale di Parma. Merita una sosta, soprattutto da parte dei giovani (e non si faccia caso ai danni provocati dal tempo) la «Camera d'oro», dedicata dal fondatore del castello alla donna che aveva profondamente amato. La camera fu decorata col massimo splendore da Benedetto Bembo, nel 1462 e celebrata in versi, un anno dopo, da Gerardo Rustici.

La donna, Bianchina Pellegrini, è rappresentata nelle quattro vele della volta, vestita da pellegrina, avendo voluto il pittore alludere al suo cognome, quasi seguendo il simbolismo araldico degli stemmi parlanti e avendo inteso significare la sua visita per tutti i castelli e i possessi di Pier Maria Rossi, che si vedono disegnati in fondo alla quadruplici figura di questa donna. Alle quattro lunette Bianca non è più sola, ma in compagnia di Pier Maria.

Le pareti della camera d'oro, dalla base della lunetta al pavimento sono tutte rivestite da magnifiche terracotte a stampo, in origine dipinte e dorate, in cui sono scolpiti i motti «digne et in aeternum» e «nunc et semper». Nella chiave della volta si nota la solita sigla I.H.S. (Jesus), cinta di raggi d'oro.

Nel pianterreno della rocca si nota un oratorio intitolato a S. Nicomede dove, secondo il Molossi, riposano le ceneri di Pier Maria (morto nel 1482) e della moglie di lui. Questa cappella conserva ancora un'ancona sull'altare, lavoro di Benedetto Bembo, che risale al 1462, dove distribuiti in cinque compartimenti, si vedono dipinti la Vergine col Bambino, S. Nicomede, S. Antonio, S. Caterina e S. Pietro Martire.

La grande ricchezza di questa zona che è stata chiamata anche la «Svizzera del Parmense» è l'aria speciale, l'aria della Versilia che, via via che s'infiltra nella Val di Magra perde gradatamente il salmastro e acquista, invece, il profumo dei pini e degli uliveti. Perso il sale sull'Appennino, e con l'aggiunta di aria filtrata dai faggi, dai castagni, dalle querce, ecco dunque «l'aere puro — come l'ha definito il Molossi — che si respira

in questi bei colli che s'inforano della graziosa filipendula, dell'enula campana e di molto giaggiolo»: l'aria che, più prosaicamente, rende diversi i prosciutti lasciati qui a stagionare o i salami che portano in giro per il mondo il nome di Felino. Con tanto di garanzia non soltanto dei produttori, ma anche della stessa scienza medica.

Torrechiara, Langhirano, Felino, Collecchio: ecco il quadrilatero della cucina più perfezionata: fra castelli e colline dolci, prosciutti e salami sono entrati nella storia fin dai tempi di Polibio e di Strabone. «Je suis un Marquis d'un pays des soussissons» si racconta che esclamasse Guglielmo Du Tillot, marchese di Felino in rappresentanza dei Borboni succeduti ai Farnese, senza ovviamente precisare se intendeva riferirsi in tono non proprio elogiativo ai suoi sudditi o non, invece, lodare il prodotto del suo feudo.

Al contrario, Maria Luigia era solita arricchire le sue mense di prodotti tedeschi: tutti i suoi piatti, nei pranzi ufficiali come in quelli normali d'ogni giorno, erano sempre improntati alla cucina tedesca di cui la granduchessa era accesa sostenitrice. Per non venir meno alle sue preferenze, e, al tempo stesso essere certa di non deludere i suoi ospiti, Maria Luigia soleva far preparare, fra gli altri, il «prosciutto viennese agli spinaci»: ma quel prosciutto, anche se l'etichetta portava una marca austriaca, veniva dal suo ducato.

Quattro ricette (una poetica)

Tagliatelle al prosciutto

(in versi di Lorenzo Stecchetti)

Fate una pasta d'uova e di farina - e riducete rimenando il tutto - in una sfoglia, ma non troppo fina - uguale, soda e, sul tagliere pulito, - fatene tagliatelle larghe un dito.

Che farete bollire allegramente - in molt'acqua salata, avendo cura - che, come si suol dir, restino al dente; — poiché se passa il punto di cottura - diventano pappa molle, porcheria, - insomma roba da buttare via.

D'altra parte in un tegame basso - mettete alcune fette di prosciutto - tagliato a dadi, misto magro e grasso, - indi col burro rosolate il tutto, - scolate la minestra e poi conditela - con questo intinto e forma, indi servitela.

Asparagi al prosciutto

Lavare la sola parte tenera di asparagi. Lessare in acqua salata, a metà cottura. Scolare e avvolgere alcuni «getti» in una fetta di prosciutto crudo lasciando scoperte le punte degli asparagi e fissare con uno stecchino. In un te-

game di «pirofila» mettete poco burro fuso, poi disponete in mazzetti gli asparagi, già arrotolati e corpargeteli di «grana grattugiato». Per ultimo passare sopra con un po' di burro fuso e mettere in forno, per poco, cioè fino a che sono dorati.

Involtini al prosciutto

Tagliate delle bistecche di fesa di vitello non troppo grandi e che siano sottili, poi mettete su ogni bistecca una fettina di prosciutto; le arrotolate e le fissate con uno stecchino. Infarinare gli involtini e li mettete in un tegame con olio e burro e quasi a fine cottura mettete un pochino di vino bianco, oppure brodo.

Prosciutto al parmigiano

5 fette di prosciutto rosso magro, 130 gr. di salsiccia fresca, 6 gr. di funghi, 2 cipolline; 70 gr. di burro, 60 gr. di farina, mezzo bicchiere di malvasia, 60 gr. di parmigiano grattugiato, sale e pepe. Far sciogliere il burro a fuoco lento. Si mescola la farina alla malvasia, fin che il tutto è molle, aggiungervi allora il parmigiano, infondendo sale e pepe. Nel burro sciolto a parte, fare soffriggere la salsiccia ed i funghi rammolliti in acqua e le cipolline tritate. Mescolare tutte e due le composizioni, indi farcire le fette di prosciutto, arrotolarle bene, componendole in un tegame da mettere a scaldare a bagnomaria. Vanno servite calde possibilmente con salsa.

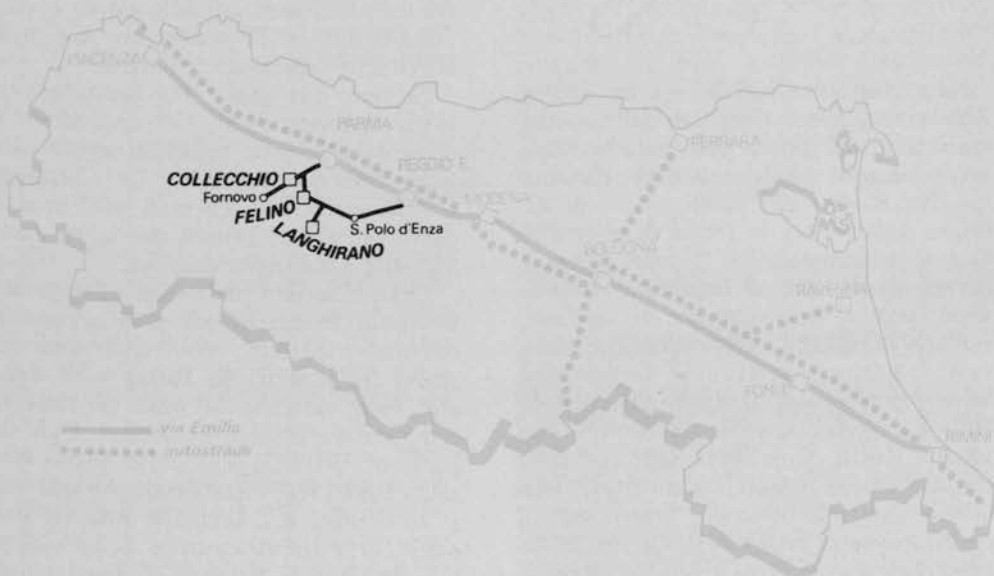


TORRECHIARA: il castello

verso Fornovo per alcuni chilometri; subito dopo l'abitato di Ponte Scodogna si prende a sinistra una romantica strada. Si raggiunge così Talignano, ci si inoltra nei Boschi di Carrega, meraviglioso parco naturale che dà vita a una flora e ad una fauna rarissime. Al di là dei Boschi, c'è Sala Baganza e poi Felino: siamo così arrivati nella Val Baganza. Da Felino si prende la strada pedemontana che conduce a Pilastro, qui si volta a sinistra, si entra nella Val Parma e si arriva in breve a Torrechiara e a Langhirano: e da qui in una ventina di chilometri si ritorna a Parma.

IL PERCORSO

Questo itinerario parte, naturalmente, da Parma e precisamente da Barriera Nino Bixio ove si prende la statale n. 62 della Cisa che porta dopo una dozzina di chilometri a Collecchio. Siamo nella valle del Taro. Sempre con la 62 si procede



Le piccole capitali

*Correggio - Guastalla
Gualtieri - Novellara
S. Martino in Rio:
un'eredità di gloria
sulle rive del Po*



«La pianura reggiana — ha scritto Alcide Spaggiari — vegliata dalle rocche matildiche dei primi colli dell'Appennino e lambita dalla maestosa corrente del Po, è stata per secoli teatro di vicende decisive per la storia della civiltà. Qui si incontrarono e si fusero popoli diversi dando vita ad importanti avvenimenti politici, religiosi e sociali: qui sorsero anche piccoli stati le cui minuscole capitali mostrano ancora le vestigia del loro glorioso passato: Guastalla, Novellara, Correggio, San Martino in Rio e, vicino ai colli, Scandiano. Altri due centri offrono un particolare interesse per il loro passato: Brescello, la più antica città romana della Valle Padana e Gualtieri divenuta nei secoli XVI e XVII il

centro di uno dei più moderni, più complessi sistemi di bonifiche».

È possibile un giro delle piccole capitali? Sì, anche partendo da Parma e arrivando a Reggio Emilia: non comprenderà tuttavia Scandiano, del quale si dice in un altro itinerario.

Brescello

Paese tanto antico quanto sventurato questo, ricordato oggi per i racconti di Don Camillo di Guareschi. Quando ancora la pianura padana è in via di formazione, sulle terre emerse fra i due rami più meridionali del Po, pone la sua dimora un popolo (i reperti ne attestano la presenza all'età della pietra, del bronzo e del ferro) di origine cimbrica: il nome del paese ha la stessa radice, Brixen, che è quella di Bressanone. Quando Roma occupa l'Emilia, Brescello accetta felicemente il nuovo corso della storia e quando i Galli Boi, più tardi, cercano di riconquistare i territori perduti, e sembra abbiano il sopravvento sulle truppe romane di Manlio Torquato, Brescello è con i romani: Tito Livio descrive l'aiuto dato da queste popolazioni per salvare il pretore. Diviene successivamente colonia romana come Bologna, Modena, Parma e Piacenza. Ma decade altrettanto rapidamente se è vero che alla fine del IV secolo Sant'Ambrogio la chiama «cadavere di città».

Si può distruggere un cadavere? La storia risponde di sì. Ci pensa il Po e ci pensano le lotte feroci in seguito alle quali Brescello passa dai Da Correggio ai Canossa, dai Cremonesi ai Visconti, dagli Sforza agli Estensi che la terranno fino alla rivoluzione francese.

Della Brescello preistorica esistono interessanti reperti in una piccola raccolta comunale; ma altri, molti altri, sono dispersi fra i musei di Parma e di Reggio. Non varrebbe la pena di riunirli, completando la raccolta locale? Figli illustri di Brescello il filosofo Mario Nizoli (1498-1576: una lapide su una casa lo ricorda) e il bibliofilo Antonio Panizzi (1797-1870) creatore della biblioteca del British Museum di Londra.



GUALTIERI: la piazza e il palazzo Bentivoglio

Gualtieri

La fedeltà premiata è alle origini di questo paese. Ma non si sa bene quanto ci sia di storia e quanto di leggenda nella donazione della terra dal re Agilulfo al suo fido guerriero Gualtiero: certo è che con lui nasce il primo castello del quale — divenuto successivamente degli Avogadri — si parla nel 1209 quando il «castrum Walterii» passa sotto la diocesi di Parma. Ma per conoscere la vera gloria di Gualtieri bisogna aspettare alcuni secoli quando il paese viene dato in feudo da Alfonso I d'Este a Cornelio Bentivoglio. A lui, ma ancor più al figlio Ippolito si debbono opere grandiose soprattutto per quell'epoca, a cominciar dalla bonifica che trasforma in terre fertili vaste zone paludose della pianura reggiana (le strutture essenziali di quell'opera sono ancora valide). Ma quello che più colpisce il turista è senza dubbio il castello di cui l'attuale grandioso palazzo è soltanto una parte; una parte maestosa che appare in primo piano sulla scena — la bellissima piazza, ancora intatta — disegnata dall'Aleotti. La completano la Collegiata di Santa Maria della Neve (dell'inizio del '600; la ricostruzione, dopo i danni provocati dalle inondazioni del Po del 1765, è del 1773-83)

e la torre del comune. Il palazzo Bentivoglio (da visitare all'interno) è stato quasi completamente restaurato.

Guastalla

Se esiste un'aria di capitale, quell'aria si può respirare a Guastalla. I suoi palazzi, le chiese, il fascino di vecchie strade che ricordano un'altra epoca creano un'atmosfera veramente suggestiva. Dimenticate le origini — la cappella di San Pietro in Guastalla donata dall'imperatore Ludovico, nell'864, alla moglie Angilberga e, dall'imperatrice, al monastero di San Sisto (Piacenza), i «passaggi» di questa terra ai Canossa, a Cremona, a Parma e ai Gonzaga — ecco Gua-

GUALTIERI: villa Guarienti





GUASTALLA: l'oratorio romanico di S. Giorgio

stalla elevata a ducato per Paolina Bonaparte. È una parentesi durata meno di settant'anni: nel 1814 ritorna unita a Parma, così come lo era stata prima.

DA VEDERE

In piazza Mazzini la *statua di Ferrante Gonzaga* (del 1564, opera di Leone Leoni).

Il *duomo*, cinquecentesco, dalla facciata racchiusa fra due campanili (rifatta alla fine del secolo scorso).

Il *palazzo Gonzaga* (in gran parte rifatto sull'originale del '500).

La *biblioteca Maldotti* (con manoscritti, incunaboli e oltre trentamila volumi).

La *basilica romanica della pieve*, fuori dal paese (un quarto d'ora a piedi): è nota non solo per essere antichissima (la costruzione è del 915) quanto perché vi si tenne nel 1106 un Concilio. È stata rifatta quasi per intero nel XIII secolo.

San Giorgio, un oratorio romanico, anche questo antichissimo (ricordato nel 915, è stato più volte danneggiato dalle alluvioni del Po).

Novellara

Nebbie e nubi gli hanno dato il nome (Nuvelaria, da cui deriva l'attuale Novellara), i Gonzaga la vita. La storia del paese ha inizio nel '300 quando Feltrino Gonzaga, signore di Reggio, è costretto dagli estensi a cedere ai Visconti la città. Riesce a conservare, per sé, Novellara e Bagnolo. Nasce così una contea, che la famiglia Gonzaga amministrerà per oltre quattro secoli.

Opere di bonifica e opere di guerra caratterizzano questi quattrocento anni e i risultati si vedono: spariscono le acque stagnanti e sorge un castello (dai cugini mi guardi Dio, dovettero pensare il conte Guido che iniziò, e il figlio Francesco che completò l'opera per la quale occorre circa mezzo secolo: i nemici più acerrimi di questo minuscolo stato erano, infatti, i Gonzaga di Mantova); nel 1728, alla morte dell'ultimo conte, Filippo Alfonso, Novellara viene assorbita nel ducato di Modena.

DA VEDERE

Le due bellissime residenze di campagna dei duchi (il Casino di sopra in



NOVELLARA: la rocca

villa Boschi e il Casino di sotto in villa San Michele).

Ancora: in viale della stazione, l'imponente struttura dell'antico convento dei gesuiti, i resti della case dell'antico ghetto, la chiesa dei Servi di Maria

presso l'ospedale ma, soprattutto, *l'interno della rocca*, con le sale affrescate da Lelio Orsi, i camini secenteschi e la raccolta di vasi farmaceutici, in ceramica del '600.

NOVELLARA: ingresso alla rocca



NOVELLARA: la rocca, particolare





NOVELLARA: la villa del Gonzaga, il Casino di sotto

Correggio

Leggenda e realtà si confondono nella storia di Correggio, una storia che per sette secoli segue le vicende della correggesca famiglia che dalla città prende il nome.

Fondatore è Giberto dei conti di Ausburg, inviato in Italia nel 774 da Carlo Magno a capo di un esercito per combattere Desiderio re dei Longobardi. E con Giberto incominciano leggenda e storia. Pare che il conte avesse avuto, prima della battaglia, una visione: la Madonna gli sarebbe apparsa e gli avrebbe fatto cingere, sull'abito, una correggia bianca. Nella battaglia le vesti di Giberto si macchiano tutte di sangue, ad eccezione della correggia che rimane candida. Di qui lo stemma di quei signori che è appunto, inizialmente, una correggia bianca in campo rosso e il nome della casata.

Riccardo Finzi («Correggio nella storia e nei suoi figli») ha studiato — documentandosi fin nei minimi dettagli — la storia della città reggiana e l'ha divulgata con somma chiarezza, non soffermandosi soltanto sulle figure dei signori o sugli episodi storici, ma sempre mostrando la città com'era quando quei per-

sonaggi vissero e agirono, o quegli avvenimenti si verificarono. Grazie al suo prezioso e ricchissimo studio, non è esagerato dire che al lettore è dato di assistere alla nascita di un borgo che si espande, si copre di gloria fino a diventare città; dalle origini leggendarie fino al periodo — l'apogeo — che Correggio tocca per conoscere, non molto tempo dopo, una inevitabile decadenza. È proprio di quel periodo che parliamo adesso.

La magnificenza della casa di Correggio è assai grande per un secolo a partire dalla seconda metà del '400, particolarmente per l'amicizia con le corti di Mantova, di Milano, di Ferrara; con Roma e con la repubblica di Venezia. La poetessa Veronica Gambara, con la dolcezza del suo canto, illumina i cittadini della contea (l'investitura è ottenuta dall'imperatore Federico III il 25 maggio 1452); le sue relazioni con papi, imperatori e re giovano non poco allo splendore di Correggio. Si favoriscono le arti, si proteggono gli studi, si arricchisce il borgo di nuovi edifici. Alla metà del XVI secolo Correggio è racchiusa dalle sue mura che la qualificano «fortezza imperiale di III classe».

Ma in questo periodo è in corso una

guerra fra la Lega sacra (Papa, re di Francia ed estensi) e l'impero (alleati la Spagna e i Farnese di Parma). Nel 1557 la guerra dilaga intorno a Correggio. Grandi pressioni vengono fatte sulla contea perché aderisca alla Lega; al rifiuto, tutto il territorio viene occupato, tranne la città ch'è messa in stato d'assedio. Camillo, il signore, temendo il peggio, vorrebbe aderire, ma viene messo in minoranza, soprattutto ad opera del cardinal Girolamo che induce gli altri membri della famiglia a non cedere. Entrano nella città truppe italiane, tedesche e spagnole e la fortezza si fa inespugnabile: Ercole d'Este, che comanda l'esercito nemico è costretto ad allontanarsi. Due anni dopo, nel 1559, la guerra ha termine con la vittoria della Spagna e dell'impero. Per la fedeltà prestata alla causa comune, Correggio viene promossa al grado di città. È, questo, l'unico vantaggio che le deriva. Ben più grave il danno — distruzioni, rovine, lutti a parte — che consiste soprattutto nella presenza degli spagnoli i quali rimarranno qui la bellezza di settantuno anni. E con l'incomoda presenza degli ex alleati incomincia la decadenza della piccola capitale.

DA VEDERE

La casa di Antonio Allegri. Vicino a Corso Mazzini, dov'è il Municipio, si trova via del Correggio. Qui, rifatta sull'area dei modesti edifici preesistenti, è la casa ove sul finire del '400 (dapprima si pensava al 1494; poi, dopo più approfonditi studi, a una data anteriore al 30 agosto 1489) nasceva da Pellegrino Allegri (detto Doman) e da Bernardina Piazzoli degli Aromani, Antonio che doveva cambiare il cognome col nome della città che gli aveva dato i natali. Era una modesta abitazione quella di via Borgovecchio (è il nome che aveva allora la strada): ma non si può dire che il pittore fosse di umili origini essendo il padre piccolo commerciante.

In corso Cavour: nell'edificio del carcere mandamentale, merli e decorazioni in cotto della distrutta «rocchetta». Poco oltre, l'ottocentesco *teatro municipale* «Asioli». Nel vicino *palazzo Contarelli* è custodito un «Redentore» del Mantegna. Sempre in corso Cavour, il *palazzo dei Principi* (dell'inizio del '500), attribuito a Biagio Rossetti, dal mirabile portale rinascimentale finemente scolpito. Nei saloni al primo piano sono sistemati

il museo civico e la biblioteca. Ma soprattutto meritano una sosta, all'interno del museo, gli arazzi fiamminghi, senz'altro fra i più belli esistenti oggi in Italia. Poco oltre il palazzo dei Principi, la *torre di San Quirino*, già baluardo del castello. Di fianco alla torre è la *cattedrale di San Quirino*, costruita su disegno attribuito al Vignola.

In corso Mazzini: il *Palazzo del Municipio*. All'interno si conservano numerosi cimeli marmorei che si riferiscono alla storia di Correggio e magnifici arazzi fiamminghi. Non lontano, la *chiesa di Santa Maria della Misericordia* che, in origine, custodiva ben cinque dipinti del Correggio.

Via Roma: fiancheggiata, a sinistra, da portici, conduce alla *chiesa di San Francesco*. Sotto il portico, vicino all'ingresso laterale, sono diverse lapidi (una era sulla sepoltura del Correggio). La chiesa risale alla seconda metà del '400; certamente anteriore è la bella torre, probabilmente di una chiesa preesistente.

Fuori città: la *chiesa della Madonna della Rosa*, presso l'ex cimitero.

CURIOSITA'

Il Quarto, il Bianco, il Giulio, il Grosso, le monete da soldi 8, 4, 3, 2 e 1, il Sesino, il Quattrino e lo Scudo d'oro sono le monete che Correggio il 9 luglio

CORREGGIO: il portale del palazzo dei Principi



1558 ha «la grazia, il favore, il beneficio e la facoltà di coniare».

C'è dunque una zecca nella città; le monete poste in circolazione appaiono, in un primo momento, di un valore commerciale che si avvicina molto a quello reale dei metalli. Siamo nel periodo aureo di Correggio, quel periodo che anticipa la decadenza. Fra le cause della decadenza non è estranea proprio la stessa zecca, o meglio quel signore — Siro — che, una quindicina di anni dopo aver ottenuto il titolo di principe, è accusato di battere moneta falsa e viene spogliato del principato.

San Martino in Rio

Castello fortificato fin dal 1000, è comune ed ha statuti propri fin dal 1441. Dopo il '500 è degli estensi che lo tengono fino al 1767. Del suo nobile passato conserva tracce nella rocca rettangolare con un torrione angolare. La rocca, del '400 (trasformata successivamente) anche qui ospita oggi il Municipio.

A TAVOLA

Lo spezzato di vitello e la punta di petto sono due piatti molto diffusi nella Bassa reggiana. Per preparare lo spezzato di vitello si mettono pezzi magri di vitello

nella padella con una pestata di lardo e prezzemolo e si lascia prendere il rosso. In un altro tegame si prepara quindi un soffritto con lardo, cipolla, burro e spezie; quando è ben rosolato vi si aggiunge un po' di pomodoro e, naturalmente, il vitello. Si mette a bollire finché il tutto sia cotto, aggiungendovi un po' di brodo.

Per la punta di petto occorrono: un chilo di punta di petto, due cucchiaini di olio, 80 grammi di burro, mezza cipolla tagliata a pezzi, alcuni pezzi di pomodoro, sale e pepe quanto basta. Si mette tutto in un tegame e si lascia bollire adagio finché la carne non sia cotta. Durante la cottura si aggiunge un po' di brodo.

IL PERCORSO

Un'ottantina di chilometri di strade piatte come bigliardi. Si esce da Parma per la via Emilia, si imbecca la via Mantova (sfiorando la famosa Chartreuse) e toccato Sorbolo (12 km.) si è a Brescello dopo 21 chilometri. Altri due, ed ecco Boretto. Gualtieri è a 30 chilometri, Guastalla a 34. Si lascia a questo punto la strada per Mantova e si prosegue per il Reggiano, incontrando nell'ordine Novellara, Correggio e la vicina S. Martino in Rio. Di qui, in 15 km. si arriva al capoluogo.



Le terre di Matilde

*Andare a Canossa
percorrendo una strada
che ha nome storia*



«Andare a Canossa» è ormai diventato un luogo comune. Ma quanti hanno mai incluso Canossa nei loro itinerari? Eppure è un viaggio istruttivo come pochi, un viaggio non in autostrada ma lungo una via che ha un nome affascinante: storia. Pochi chilometri appena lasciata Reggio, chi vuol guardare con occhi diversi il panorama abbandonerà la vita reale per tuffarsi in un mondo di cui ha soltanto sentito parlare. E questo tuffo è un omaggio a Matilde.

Da Reggio, si imbecca la strada del Cerreto. E, dopo 5 Km. ecco, il Palazzo Ducale di Rivalta, la piccola Versailles di Francesco III e di sua moglie Agle d'Orleans. Altri tre chilometri e, alla Vasca, un'occhiata alla villa settecentesca, una «delizia» in mezzo a un laghetto, appendice della Villa Ducale.

A Puianello (10 Km.) si prende, a destra, la Pedemontana. Sulle colline incombenti una visione di castelli e ville. Il castello di Puianello fu già del famoso Guido Riccio Fogliani. A splendide ville del '700 e dell' '800 si alternano, civette, «seconde case» di recente costruzione.

Altri otto chilometri e, sotto il cartello che indica all'automobilista l'ingresso a *Quattro Castella* e gli vieta di superare i 50 all'ora e di suonare il clacson, ne trovate un altro che dà il benvenuto in terra matildica, scritto sotto uno schizzo di quattro colli: i quattro colli per il piccolo comune del Reggiano — per il suo passato e il suo presente, con la sua storia e il suo interesse turistico — significano la vita stessa. Quattro colli, quattro castelli: costruiti secoli fa su altrettanti poggi come opere di difesa, paiono oggi, piuttosto, macchie di verde fra i nudi calanchi nate dall'estro di un pittore. Il vero grande interesse turistico di Quattro Castella è proprio rappresentato dai suoi dintorni soprattutto da questi cocuzzoli, vicinissimi l'uno all'altro, sulle cui punte s'innalza ancora quel che resta dei castelli di Monte Zane, Monte Lucio, Monte Vetro; il quarto castello — Bianello o Bibbianello — è invece ancora ben conservato e abitato e offre, con gli altri elementi di interesse storico — di quelli si parlerà anche a proposito di Canossa — un antico affresco che raffigura Matilde. Qui si respira storia: ma

la storia di Quattro Castella è intimamente legata, è naturale, a quella quinta rupe (576 metri s.l.m.) a un tiro di schioppo dai quattro cocuzzoli.

Proseguendo verso San Polo appare la villa, ormai degradata, di Montefalcone; fu un convento, fondato da San Francesco, e qui soggiornò e scrisse la sua cronaca Fra' Salimbene; e ancora, quando il convento fu trasformato in villa estiva del Collegio e dell'Università di Reggio, alla fine del '700, soggiornò e scrisse Lazzaro Spallanzani.

A *San Polo* (meno di 5 Km. da Quattro Castella), nella cerchia del castello, una chiesa settecentesca che conserva un bel quadro di Nicolò dell'Abate. Si va avanti verso Ciano (in queste terre sorgeva la città etrusca di Luceria che si raggiunge dopo altri cinque chilometri), si abbandona la Valle d'Enza, e si prende a salire. Ecco, adesso si va veramente a Canossa (a meno che non si voglia effettuare una deviazione di quattro chilometri, a Selvapiana, dove un tempietto ricorda il soggiorno del Petrarca).

Prima di Canossa c'è, comunque, un altro castello anche questo appartenente al sistema difensivo di Matilde. Diciamo del *castello di Rossena* costruito nell'XI secolo su una rupe a quasi 500 metri

d'altezza (da Ciano sono 5 Km. di salita). Pittoresco, tuttora ben conservato, il castello di Rossena costruito da Bonifacio di Canossa e poi donato alla Chiesa di Reggio, è stato di Giberto e Azzo da Correggio, dei Farnese, di Maria Luigia, del ducato di Modena (alla morte di Maria Luigia). Affascinante il panorama che si apre nella valle dell'Enza e nel quale si stacca il castello di Matilde. Siamo arrivati (ancora poca strada) a Canossa.

Eretto su un nudo banco di arenaria, il *castello di Canossa* (monumento nazionale, ovviamente, anche se ciò che appare oggi è soltanto un rudere d'una fortezza più volte ricostruita e attualmente trasformato in museo) ha resistito solo in parte alla furia degli uomini in armi e della natura che qui si è sempre presentata sotto forma di tremende frane.

La fama gli deriva dall'episodio più drammatico della lotta per le investiture fra Chiesa e Impero. Naborre Campanini, lo storico reggiano al cui nome è legato il museo canossiano, così descrive gli avvenimenti: «Arrigo, giunto a Reggio ne mandò avviso a Matilde, riconfermandole il proposito di chiedere e il desiderio di ottenere l'assoluzione del Papa; pregandola inoltre, quale cugina, di con-

CANOSSA: i ruderi del castello



tinuare ad essere mediatrice di pace fra lui e Gregorio. Matilde accettò: e, pel tempo che dovevano durare le trattative e perché, secondo i voti dell'imperatore, fossero più sollecite ed egli si trovasse più vicino a Canossa, gli concesse ospitalità nel proprio castello di Bianello (quello ancora abitato, sopra Quattro Castella). Essa e l'abate di Cluny, che aveva accompagnato il pontefice a Canossa, discesero insieme al castello di Mongiovanni prossimo a Bianello, incaricati da Gregorio di aprire le pratiche con Arrigo. Per tre giorni in frequenti convegni discussero dell'assoluzione che l'imperatore chiedeva e il pontefice negava, avvisato quotidianamente di ogni proposta per continui messaggi che Matilde gl'inviava a Canossa. Quando, dopo lungo dibattere, ebbero piegato al perdono l'animo riluttante del pontefice, e Arrigo ne fu certo e conobbe insieme le condizioni poste all'assoluzione, che erano solite a chiunque ottenesse di rientrare nella grazia della comunione cristiana, egli partì da Bianello diretto a Canossa; e solamente spogliò gli abiti e le insegne imperiali, entrando la porta del castello per compiere la penitenza, che incominciò senza indugio. Dopo tre giorni, durante i quali restò vestito di rozza lana all'aperto e a piedi nudi nella neve, fu ammesso alla presenza del pontefice che lo perdonò, gli diede l'assoluzione e lo congedò, rimandandolo a' suoi poi che ebbe solennemente giurato e firmato promesse di pace».

CURIOSITA'

Dal 6 all'8 maggio 1111, l'imperatore Enrico IV fu ospite di Matilde. È scritto nella «Donizone Vita Mathildis», volgarizzata per la prima volta da don Francesco Davoli: «E, sapendo che nel sesto giorno di maggio 1111 ella si sarebbe trovata a Bibbianello, fu a lei. Volgevasi scambievolmente i loro detti in lingua teutonica, e non avevano punto d'uopo di alcun interprete. Il re le disse di non aver mai trovato persona simigliante a lei: le diede, col titolo di vice-Regina, il governo del regno ligure; a chiare note la chiamò più volte col nome di madre; e, passati con lei tre giorni, e riaffermata l'alleanza, lietissimo, perché si vedeva crescere del continuo qual cedro, se ne tornò coi suoi grandi alemani di là dei monti».

Da dodici anni, ininterrottamente, ogni

anno (a cura della Pro Quattro Castella, col patrocinio dell'EPT) si tiene il tradizionale corteo storico in costume, culminante con l'incoronazione di Matilde a viceregina d'Italia, da parte di Enrico IV.

Il corteo, che si effettua in genere l'ultima domenica di giugno, ha conservato il fascino anche se alla tradizione vera e propria si è aggiunta oggi una nota di mondanità: vi partecipano in media 500 persone in costume medioevale, parte delle quali si esibisce, poi, in tornei cavallereschi sul locale campo sportivo; la nota estemporanea è data dai protagonisti — Matilde e Enrico IV — sempre impersonati da noti attori, cantanti, o celebrità del momento.

DA VEDERE

A Quattro Castella

La parrocchiale. Di origine romanica, restaurata nel 1716, conserva murati frammenti di sculture romaniche.

I resti del convento di Monfalcone. In questo convento visse fra Donizone, storico e poeta di Matilde e di Canossa. A lui si deve la «Vita Mathildis».

Bergonzano. È un'altura che si raggiunge attraverso una strada ripidissima che, nella parte terminale, presenta alcuni insidiosi tornanti, graditi forse a chi fa dell'automobilismo sportivo ma non ugualmente bene accetti da chi soffre il mal d'auto: ma qui, difficilmente, se ne risente ché in pochi minuti si è alla meta. Bergonzano offre col suo balcone che si affaccia sulla pianura uno stupendo panorama. È uno dei posti preferiti per fermarsi a colazione dopo le visite ai tradizionali luoghi matildici.

La Madonna della Battaglia. È una chiesetta che sorge poco distante da Bergonzano. Il nome le deriva dal fatto d'arme dell'ottobre del 1092, quando Enrico IV, che quindici anni prima a Canossa aveva ricevuto l'assoluzione da Gregorio VII, avrebbe tentato invano l'assalto alla rocca di Matilde.

A TAVOLA

Una minestra da conoscere: i cappelletti reggiani. Sono diversi dai loro «fratelli» bolognesi, e di quelli romagnoli neppur lontani parenti. Sull'Appennino potete ancora trovarli, non soltanto in casa ma anche nei ristoranti, preparati secondo questa ricetta originale:

La *sfoglia* all'uovo va tirata a mano col tipico mattarello, sul tagliere coperto da una tovaglia stesa affinché risulti meno liscia.

Il *ripieno* è fatto di vari ingredienti che si preparano come segue: si scelgono carni magre di maiale, di vitello, di pollo più rigaglie di pollo che si pongono in un tegame con burro, un po' di cipolla e alcuni chiodi di garofano. Il tutto va rosolato lentamente: si aggiunge un mezzo bicchiere di vino rosso e, sempre a fuoco lento, si lascia evaporare mettendo un po' di sale. Quindi ancora un po' d'acqua e si cuoce a fuoco lento per circa tre ore. La carne, così stracotta, viene passata dal tritacarne, rimessa nel sugo con l'aggiunta di poco pane grattugiato e molto formaggio reggiano-parmigiano finché l'impasto sia ben consistente. Poi si completa con un po' di noce moscata.

Il pregio del cappelletto sta nella dosata scelta dei diversi ingredienti rimessa al gusto della massaia. La *sfoglia* viene tagliata con l'apposita rotella, in pezzetti dentellati in modo da ottenere il tipico cappello.

Misure: devono essere tanto piccoli che un cucchiaino ne possa contenere tre o quattro. La minestra va sempre cotta in brodo di manzo e cappone.

Le varianti al sugo, al ragù, alla panna, sono forme deteriori purtroppo largamente diffuse, ma contrarie alla mi-

gliore tradizione e al gusto dei più raffinati gastronomi.

IL PERCORSO

Non è, questo suggerito per un viaggio a Canossa, l'itinerario più semplice: ma senza dubbio il più interessante che consente di arrivare a Matilde passando via per le sue terre. Dunque. Statale 63 (del Cerreto) fino a Puianello (10 Km.). Di qui con la Pedemontana si tocca Quattro Castella (18 Km.), San Polo (23), Ciano (28), Rossena (33) e infine (36) Canossa.

PUIANELLO: il castello



Marola / Carpineti

*L'eremita fu
l'ultimo a parlare:
in quel momento
nacque la gloria di Matilde*



Marola e Carpineti, pace e guerra nel nome di Matilde. Della guerra (fra la contessa e Enrico IV) e della pace, il turista scopre oggi — fra le villette che accolgono i villeggianti d'estate — le due più significative testimonianze: gli avanzi del castello di Carpineti e l'abbazia di Marola. Ma soprattutto scopre un'atmosfera diversa che, dice la gente del posto, non ha niente da invidiare a quella di Selvapiana dove si fermò il Petrarca e ne uscì del tutto ritemprato. «Scaldarmi il freddo petto sentii di febeo fuoco» scrisse a mo' di ringraziamento.

Pace, tranquillità, serenità, aria sottile: ma qual è il monte che non esibisce questi titoli nel suo biglietto da visita? Marola ha, in più, un passato senza lotte, senza episodi di banditismo, senza cronaca nera. La sua storia è la storia di quella chiesa.

È affascinante l'interpretazione del nome che dà Donizone, il biografo di Matilde (volgarizzato dal Davoli): «Maronis aula appellasi anche ai dì nostri la selva nella quale ei (Virgilio) pasceva

le sue pecore». E che importa se questa etimologia ha radici poetiche più che storiche?

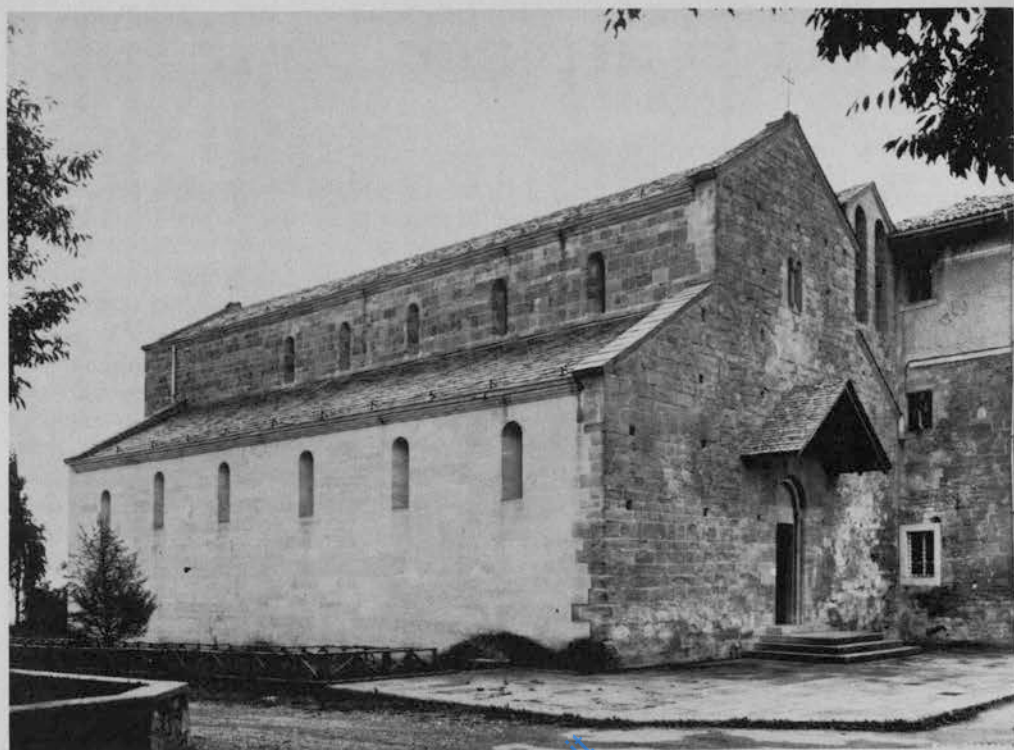
Qui doveva esserci una enorme foresta di castagni intorno al 1000; una enorme foresta a disposizione di un uomo soltanto. Era, costui, Giovanni: Giovanni l'eremita per qualcuno, Giovanni da Marola secondo altri. Si coltivava un orticello da cui ricavava quanto gli occorreva per vivere; e quanto ai rapporti con i suoi simili, questi erano limitati agli occasionali incontri coi viandanti.

Fra questi viandanti va inclusa Matilde in un periodo fra i più delicati della sua storia: Enrico IV stava entrando trionfalmente nei possedi della contessa e tutto lasciava pensare che non le restasse altro che arrendersi. Prima di prendere una decisione, essa volle sentire il parere di vescovi, abati, religiosi radunati nel suo castello di Carpineti. E quasi tutti eran del parere che non restasse altra scelta quando, per ultimo, si alzò a parlare Giovanni per perorare la causa di Dio e della civiltà.

Tutti sanno come finì la contesa fra Matilde e l'imperatore. Ma non a tutti è noto, forse, che Matilde non dimenticò quell'intervento in extremis dell'eremita e volle mostrargli tutta la sua riconoscenza. Andò dove viveva (un tugurio accostato a un piccolo oratorio) e ordinò che lì fosse innalzata una chiesa con annesso palazzo; una chiesa che doveva apparir degna di lei e del suo tempo. Fra il 1093 e il 1103 quella chiesa sorse. Francesco Milani, autore di una pregevole opera su Marola, dice che quasi sicuramente Giovanni non la vide compiuta, essendo morto nel 1101.

Una trentina d'anni dopo (1134) quella chiesa diviene abbazia ed è nominato il primo abate.

Si diceva, prima, che non esiste una storia di Marola; esiste però una storia dell'abbazia, una storia che comprende incruente lotte con Campagnola (altro monastero), e soprattutto una radicale trasformazione agli inizi del '600. Fu allora, infatti, che il nuovo feudatario, Alfonso Fontanella, salito in visita al suo territorio, pensò di destinare il mona-



MAROLA: la facciata dell'abbazia

stero in dimora estiva per sé e per i suoi amici e contemporaneamente di fondare (1606) una fiera da tenersi in agosto dal 15 al 17.

Nasce praticamente così la Marola che conosciamo oggi.

DA VEDERE

L'abbazia di Marola (da mezzo secolo passata al seminario vescovile di Reggio) di recente restaurata, ha mantenuto intatte le strutture originali, la facciata, l'abside, i fianchi della navata centrale. All'interno conserva ancora una pregevole mitra del XIV secolo. La mensa dell'altare porta la data della sua consacrazione (1150).

L'oratorio di Beleo. Di questa semplicissima costruzione in pietra — la facciata a cuspide — si parla per la prima volta in un diploma di Ottone II del 980.

Il castello di Carpineti. A due chilometri dal paese si trovano le rovine di costruzione matildica del X secolo, nota soprattutto perché qui la contessa decise di proseguire la lotta con l'imperatore (nell'XI secolo). Presso il castello si

trova ancora la chiesetta di Sant'Andrea che conserva intatta la facciata in conci di pietra. Questo tempio, del 1117, è stato devastato durante l'ultima guerra dai tedeschi.

La *pieve di San Vitale*. La sua disgrazia si chiama isolamento. Sorge infatti sul monte omonimo (m. 843) ed è raggiungibile a piedi (un'ora di strada da Carpineti). Qui si trovano, in stato di abbandono, gli ultimi resti d'una pieve anteriore al 1000.

A TAVOLA

Un piatto della collina reggiana è questo pollo alla cacciatora.

Si taglia il pollo in ottavi e si mette in padella con un po' di strutto fuso finché sia rosolato. Si fa scolare quasi tutto il grasso formatosi e si versa sul pollo un bicchiere di vino bianco; si aggiunge sale, pepe, ramerino, salvia e una buccia di limone. Si fa asciugare al fuoco e intanto si aggiungono due pomodori maturi, spezzettati.

Finalmente il tutto si lascia cuocere a fuoco lento per 15 minuti.



Foto VAIANI

BELEO: l'oratorio romanico

CARPINETI: ruderi del castello



Foto VAIANI
Reggio Emilia



Foto VAIANI
Reggio Emilia

CARPINETI: il castello di Leguigno

IL PERCORSO

La strada più semplice è quella per il Cerreto (la Statale di cui si è già detto) fino a Casina. Da Reggio si toccano Puianello (km. 10), Vezzano sul Crostolo (km. 14,3) e Casina (km. 27,5).

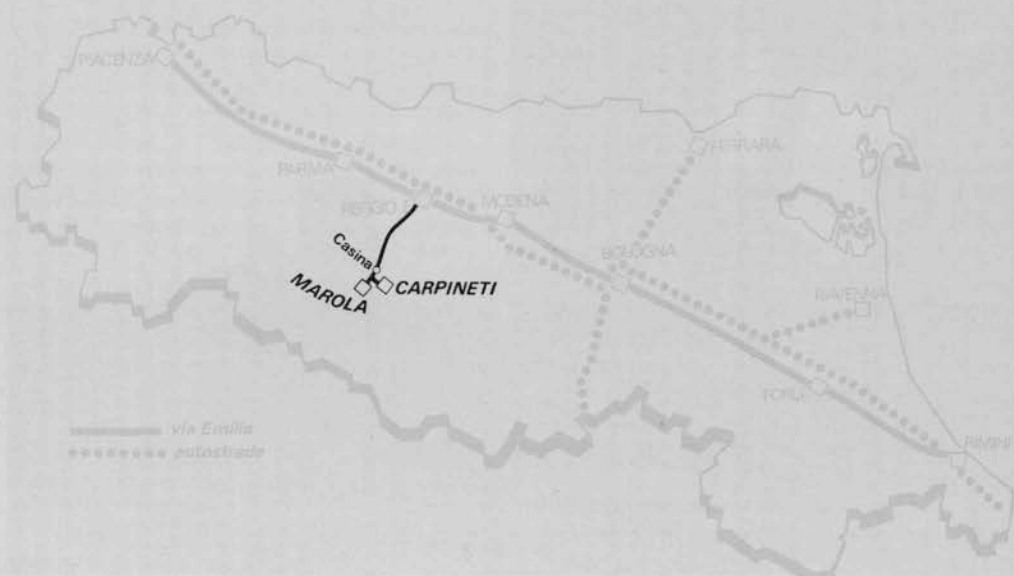
Da Casina a Marola sono altri cinque chilometri, da Casina a Carpineti 9. Chi in omaggio a un itinerario romantico vuol percorrere una strada diversa dalla solita, battuta Statale, a Vezzano può

seguire il vecchio tracciato in cresta al monte, che lo condurrà a Casina.

Da Marola per Beleo si scende a Migliara (3 km.) e quindi si seguono i cartelli turistici che conducono all'oratorio.

Da Marola per Carpineti, senza ritornare alla statale, c'è una strada che si prende nella vicina località Ca' del Merlo.

Da Reggio a Marola sono 32 chilometri e mezzo; da Reggio a Carpineti 36 e mezzo.



Mesola / Pomposa / Comacchio

*Venti chilometri di paradiso
fra bosco,
anguille e fede*



Poco più di venti chilometri (quasi tutti sulla Romea) separano Comacchio da Mesola. Chi li percorre in fretta, con la fretta che oggi guida ogni nostra azione, forse non li distingue neppure dai tanti che ha già fatto; e gli paiono per quel che sono: e cioè niente di più di un tratto di strada, della fetta d'un cammino che si misura in minuti e in affanno. Ma basta che dimentichi l'orologio perché affanno e tempo scompaiano e d'improvviso si mostrino come per un miracolo, storia, arte, colore, natura; un mondo che sta scomparendo e un altro che sta sorgendo al suo posto. Entriamo dunque in questo mondo, possibilmente accompagnati da una guida per Pomposa, e non senza aver richiesto l'autorizzazione a Mesola.

Mesola

Quando si parla di Mesola si dice Bosco e si immaginano i sette chilometri di foresta, dominati dal fascino del silenzio, che portano al Taglio della Falce, il piccolo promontorio bagnato dal mare e dalla palude; quel piccolo lembo di terra che Riccardo Bacchelli ricorda per un tramonto meraviglioso: «D'un tratto l'odor disfatto delle malte putrefatte vaporò più forte la sua ebrezza malinconica, e le acque si fecero di tali colori che la fantasia si perse, spaventata di vedere cosa inimmaginabile».

Chi entra in auto deve sapere, innanzitutto, che c'è un percorso obbligato fra querce, pini, lecci; ma soprattutto deve

sapere che incontrerà sul suo cammino daini e cervi, cinghiali e fagiani che qui vivono in libertà nell'ultimo paradiso terrestre che gli è rimasto.

Ma Mesola non è soltanto il bosco, anche se particolarmente suggestivo è quello chiamato di Maria Luisa, intrecciato di lecci e pini marittimi, nel quale di tanto in tanto si aprono delle radure, una delle quali conserva tuttora il suggestivo nome di Parco delle Duchesse e fa immaginare come dovesse apparire al convegno dei nobili e delle dame.

Mesola (Mensula, mezza isola) è un centro agricolo di notevole interesse a cominciare dal suo *Castello* (castello di caccia degli estensi) costruito fra il 1579 e il 1583 da Giambattista Aleotti su progetto del Montagnana per volontà di Alfonso II d'Este. Al castello si arriva da uno stradone fiancheggiato da pioppi. Si pensò che Alfonso volesse edificare una intera città: era invece, soltanto la villa di una riserva di caccia (che fra l'altro non dovette essere goduta a lungo dagli estensi, costretti, non molti anni dopo, ad abbandonarla), una villa altrettanto riccamente arredata; al punto che, nell'inventario dei beni, sempre del 1598 si accenna, fra l'altro alle «ceneri d'Alessandria di Spagna e altre robbe nella saponeria».

Pomposa

Chi da Mesola si dirige verso Ravenna, vede d'improvviso slanciarsi verso il cielo, e par quasi che lo fori, un campa-



MESOLA: il castello

nile semicoperto dal verde che qui macchia il paesaggio facendolo apparire non dissimile da una tela dell'ottocento, perfino anacronistico ai tempi nostri. È stupisce che le vetture sfreccino via, pilota e passeggeri che chiacchierano limitandosi a uno sguardo fugace. Eppure qui si fermò in meditazione Dante, ambasciatore dei Polentani a Venezia. Eppure qui, in quella che anticamente era l'isola pomposiana, nacque un diritto quando ancora Irnerio non aveva fatto udire al mondo la sua voce.

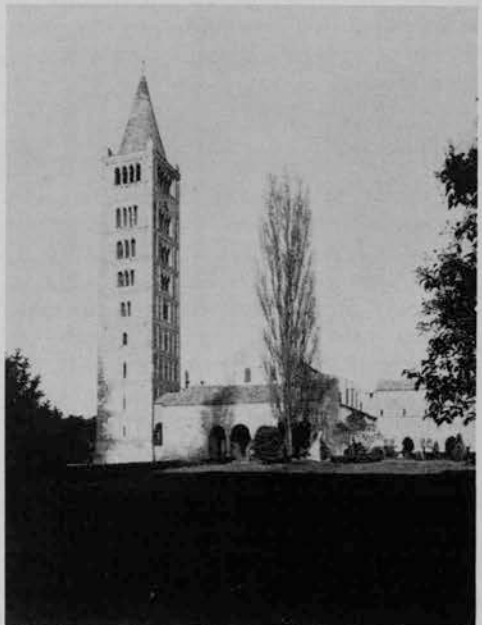
In quel piccolo fazzoletto di terra lambito dalle acque del Po di Goro, del Po di Volano e del mare, l'opera dei benedettini compì un prodigio di civiltà esplosivo più tardi in questo capolavoro di architettura e di fede. L'abbazia sorge, pare, fra il VI e il VII secolo (la prima citazione ufficiale è del IX secolo); il campanile, dovuto a due coniugi, Atto e Willa, è del 1063, opera di un certo Deusdedit forse architetto e probabilmente solo maestro edile. Di quella coppia di sposi non si sa molto di più, se non che per loro fu invocata la misericordia divina per l'opera che stupì i presenti all'inaugurazione: Papa, imperatore, signori.

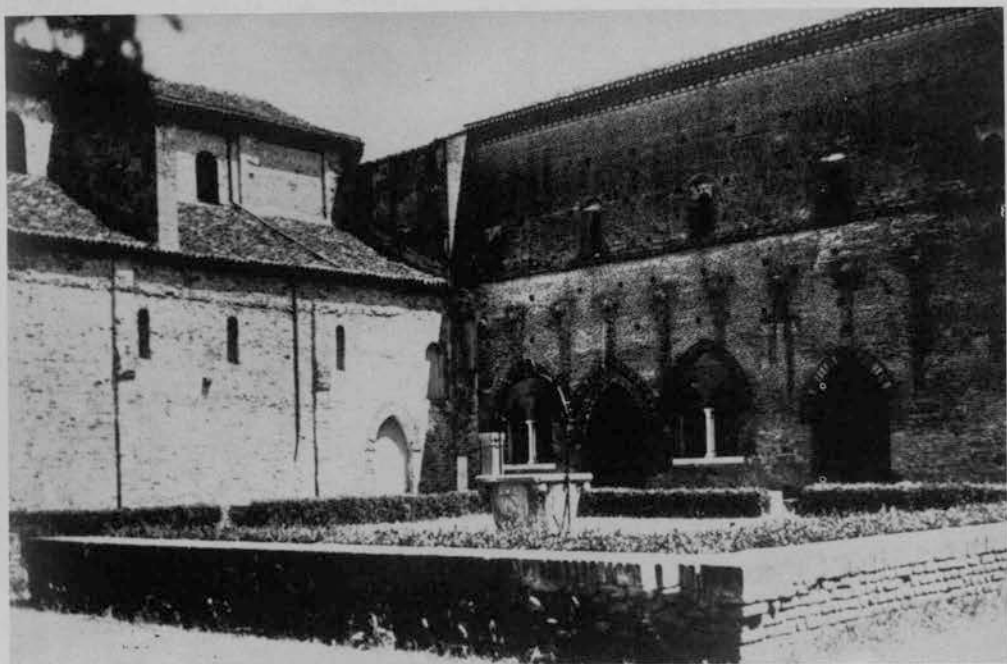
Con l'abbazia, inizia un'era di splendore; la terra è salubre; il Po adesso scorre placido verso il mare. Col diritto

nasce la musica, grazie a quel Guido che diventerà più tardi «d'Arezzo», inventore delle note. E sarà contesa, l'origine della musica, fra Pomposa e la città toscana.

Ma il placido Po che completava un panorama fiabesco, non risparmia Pomposa, così come non risparmierà, più

POMPOSA: il campanile





POMPOSA: il chiostro

avanti, gli altri centri sorti sulle sue rive. La rotta di Ficarolo del XII secolo, la deviazione delle acque verso Chioggia, l'impovertimento del ramo di Goro, l'ostruzione dei canali, l'impaludamento delle terre: la rivolta della natura vuole una vittima; e questa, adesso, si chiama Pomposa.

POMPOSA: il chiostro, particolare



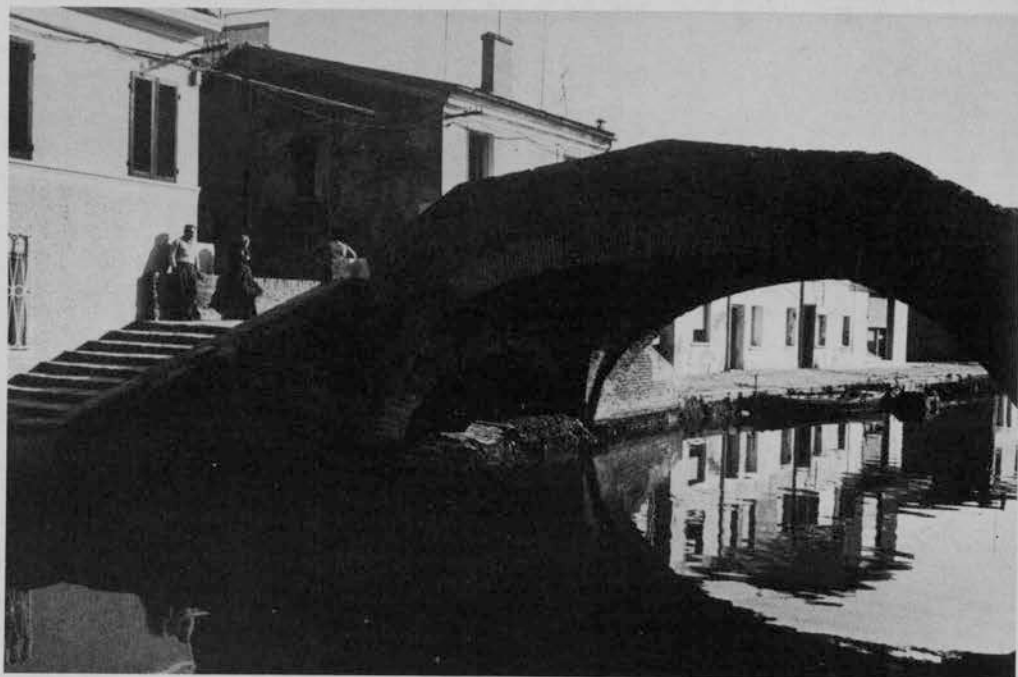
La condanna di Pomposa sembra addirittura eseguita all'inizio del secolo scorso quando Napoleone (atti del 1797 e del 1802) vende i beni dell'abbazia a Tommaso Folegatti e quelli della prepositura ad Alessandro Guiccioli. Si deve attendere ancora l'inizio di nuove bonifiche per ritrovare la vera Pomposa a cui oggi è stato ridato l'antico splendore.

Comacchio

«... la città ch'in mezzo alle piscose paludi, del Po teme ambe le foci»: così scrive l'Ariosto di Comacchio. Ma Comacchio, la città del colore naturale, doveva temere nella sua storia ben altri pericoli che ambe le foci del Po.

Il primo di questi pericoli era la sua stessa ricchezza naturale: il sale. Se D'Annunzio ha chiamato amaro quello ricavato nella non lontana Cervia, perché per causa sua Francesca era stata data in sposa a Gianciotto, che cosa avrebbe dovuto scrivere di questo che a Comacchio ha seminato lutti e rovine?

Si ha notizia ufficiale di Comacchio in un documento del 715 o del 730 (secondo alcuni, tuttavia, la cittadina sarebbe sorta ben prima); e contemporaneamente si ha notizia del tributo che i comacchiesi debbono pagare per trasportare e vendere il sale in Lombardia.



COMACCHIO: un angolo suggestivo

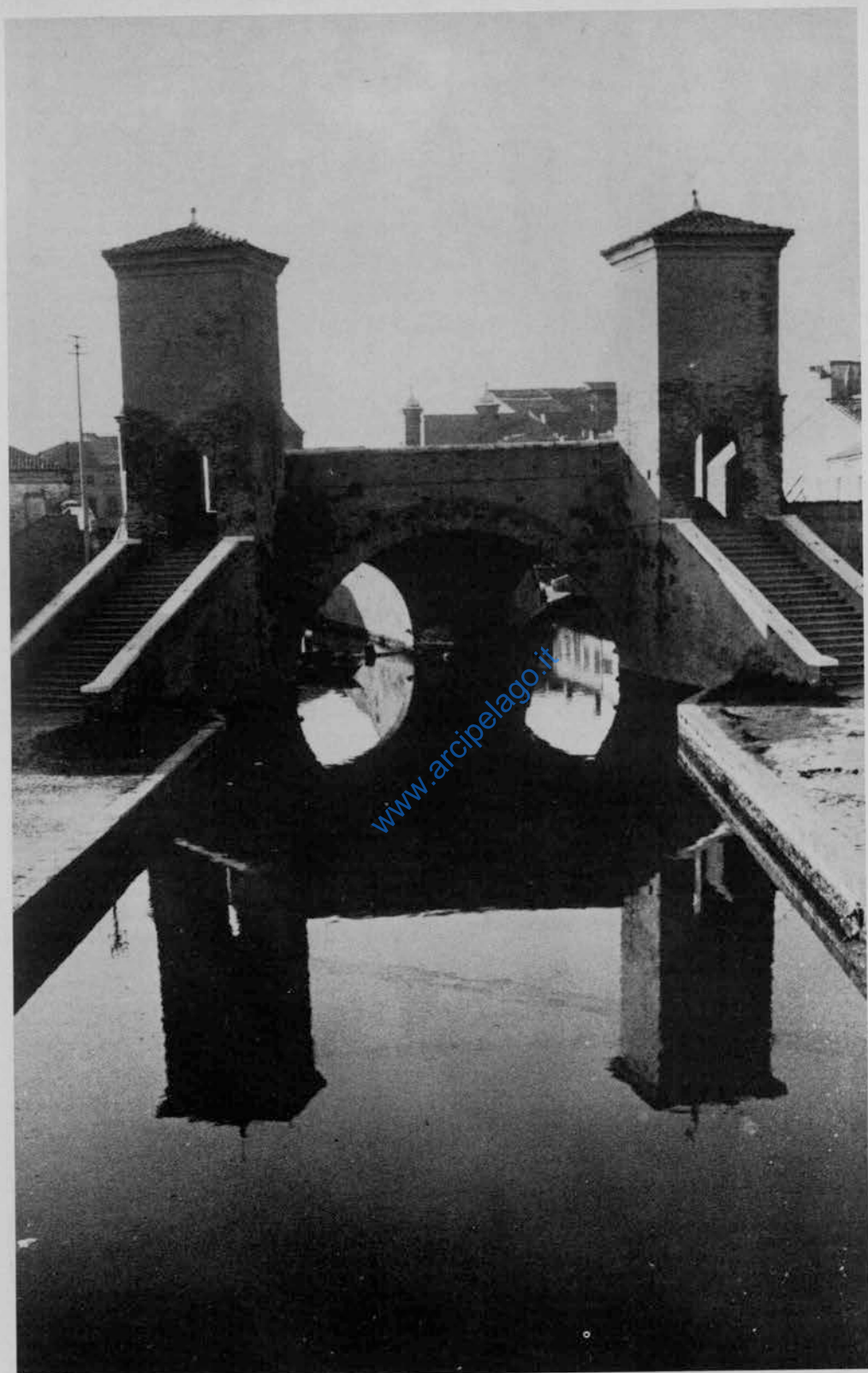
Cent'anni dopo sono i veneziani a porre prima l'assedio e poi a distruggere Comacchio per impadronirsi delle saline e assicurarsi il benessere che procurano. Quindi tocca ai ravennati, poi agli estensi. I comacchiesi, brava gente che vive col raccolto del sale e con la pesca, si ribellano; ma è sempre peggio: imperatori, papi, duchi sembra non abbiano altro da fare che schierarsi l'un contro l'altro, or con i cannoni or con le bolle, con le distruzioni e le scomuniche. E i comacchiesi?

Mentre si dannano per non morir di fame, non potendo bastare le briciole che ogni tanto vengono date loro come un'offa, mentre muoiono per cacciare gli invasori sono testimoni d'una clamorosa scommessa fra Alfonso II d'Este e il vecchio conte Cornelio Bentivoglio, scommessa che ha luogo in una sfarzosa, principesca cornice. L'episodio è significativo, anche se storicamente è superato dall'avvenimento del secolo, vale a dire la lettura dell'ultimo canto della «Gerusalemme liberata». Mentre il popolo, dunque, non sa al mattino se a mezzogiorno troverà la tavola apparecchiata, il duca si dichiara convinto che il suo antagonista, notoriamente ghiottone celebrato, non sarà capace di cavarsela da par suo in una frugale cenetta a base di pesce. Ed ecco il menù della frugale cenetta. Antipasti:

caviale del Po di Stellata, salame all'aglio di Bondeno, anguilla marinata; pasticcio alla ferrarese, risotto di anguilla e alcuni «miglioramenti arrostiti». E poi ancora: salama da sugo, storione, orate al cartoccio, ciambella. Il tutto innaffiato con vino del bosco Eliceo, acquavite e nocino. Per la cronaca, pare che il ghiottone non abbia fatto una gran bella figura.

Anche per l'anguilla si è molto lottato a Comacchio. Anzi, queste lotte continuano tuttora e protagonisti sono, adesso, i fiocinini, il diritto dei quali, ereditato dall'imperatore, non è riconosciuto; e la loro pesca quasi sempre si conclude davanti ai giudici. Per i fiocinini la storia è scritta sui giornali, per l'anguilla sui libri di poesia.

Se al bosco della Mesola, che immaginiamo protetta dalla poesia oltre che dalla Forestale, si va «a morosa», se a Pomposa si va a sposarsi, dopo le nozze, in un giorno qualsiasi, a Comacchio si deve ritornare: è il terzo atto di una trilogia romantica che si completa appunto in questa pallida città d'acqua — come è stata definita — che è tutta da vedere. Soste d'obbligo sono la *chiesa di Santa Maria in Aula Regia* (dell'VIII secolo, restaurata nel '700), la *cattedrale* (ricostruita dopo la demolizione voluta dal legato imperiale nel 1659) e la *chiesa*



COMACCHIO: Tre Ponti



MESOLA: il parco delle Duchesse

del Rosario; il ponte chiamato *Treponti* (del 1634) al quale si accede mediante scale e dal quale si domina un incomparrabile panorama. E per finire, poco fuori Comacchio, la *necropoli di Spina*.

Ma non è con l'occhio del turista che ci si deve soffermare sulle opere dell'uomo; è con altro spirito, direi, che ci si

COMACCHIO: un'immagine della «città d'acqua»



deve muovere fra pietre e acque, la mente sgombra di pensieri: Comacchio la riempirà di colore, di luce, di aria, di sensazioni.

A TAVOLA

A Mesola

Antipasto: salame della zona.

Minestra: penne al cinghiale.

Pietanza: misto di selvaggina alla boscaiola.

Dolce: frutta sciropata.

Vino: vin di Bosco.

A Pomposa

Antipasto: vongole al tegame.

Minestra: pappardelle al cervo.

Pietanza: piatto «elefante» di cacciagione con fagiano, pernice, anitra di valle, cervo e cinghiale, con contorno di pinzimonio.

Dolce: il «Pomposa».

Vini: Tokay e Merlot del Piave.

A Comacchio

Antipasto: misto frutti di mare.

Minestra: risotto di scampi.

Pietanza: anguilla ai ferri o in brodetto; granchi di valle lessati.

Dolce: sfogliata alla crema.

Vini: Sauvignon e Bosco Eliceo.

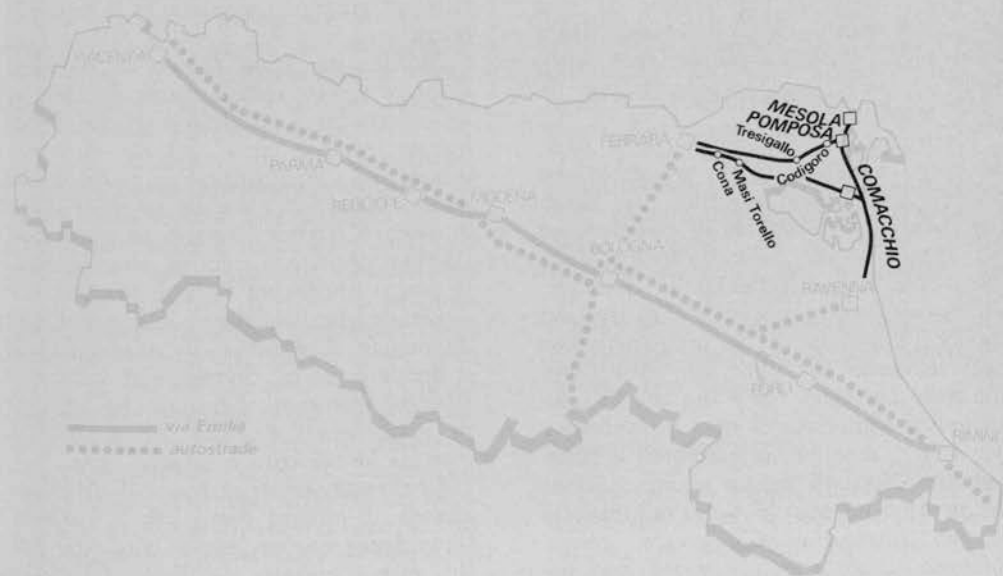


LIDO DELLE NAZIONI: il capanno di Garibaldi

IL PERCORSO

Sono esattamente ventisei chilometri e mezzo. Da Mesola (sulla Romea) in otto chilometri e mezzi si è a Pomposa, altri quindici — sempre sulla antica strada dei pellegrini — per arrivare al cosiddetto «bivio della collinare», dove si

abbandona la statale per percorrere gli altri tre chilometri che occorrono per portarsi a Comacchio. Per il ritorno al «mondo reale» bisogna superare ancora i quindici chilometri da Comacchio alla «superstrada» per Ferrara (non ancora collegata, tuttavia, all'Autostrada Bologna-Padova).



Monteacuto delle Alpi

*Piccola vedetta di pietra
nella valle dei fiori di cardo*



La Val Carlina (Lizzano in Belvedere e i suoi dintorni) meriterebbe da sola ben altro spazio. Paesi e paesaggi, laghi e montagne, boschi e vallate: dire tutto, anche in breve, non è facile. E poi, da dove incominciare?

Partiremo da Monteacuto delle Alpi, un borgo arroccato su un cocuzzolo che domina una splendida valle, un borgo che ha saputo conservare al novantanove per cento la sua bellezza antica, delle sue pietre, delle strette strade lastricate, dei suoi piccoli lampioni che rivelano ancora l'impronta di un artigianato che oggi troviamo nel libro dei ricordi più che nelle botteghe. Ma è ora che vi spieghiamo il significato di quel novantanove per cento; cosa manca, dunque, a Monteacuto? Non gli manca niente, a onor del vero: è un piccolo paese del quale ci si può innamorare. Gli cresce, invece, qualcosa. È di troppo, e stona, una co-

struzione moderna, nata più dallo slancio frenetico dell'immediato dopoguerra che dall'amore per un posto che aveva avuto la fortuna di conservarsi: tal quale nei secoli, nonostante la vicinanza di centri turistici che pur sono soliti richiamare se non il turismo di massa per lo meno un buon numero di villeggianti. Ma quella nota stridente non impedisce a Monteacuto di essere un'oasi di pace.

E, questa, un'espressione ormai logora, che ha fatto il suo tempo; un'espressione alla quale forse sono rimasti in pochi a credere ancora: e del resto eravamo rimasti dubbiosi noi stessi quando ce ne avevano parlato.

La macchina arriva fin davanti al paese. E fa impressione, allora quella macchia bianca che si staglia fra il grigio delle pietre mimetizzate nel paesaggio.

Colpa della costruzione o merito di Monteacuto? Mille metri d'altezza, una chiesa antichissima, un campanile, case vecchie, profumo di pietra. Tutto qui. D'inverno non si contano più di sessanta-settanta persone; d'estate le case riprendono vita, il paese si popola (relativamente, sempre) di gente che cammina in su e in giù (in venti minuti si fa senza fatica il giro del paese), che si sofferma a guardare il panorama dalla terrazza, l'unico angolo in tutto il paese, forse, che si trovi in posizione assolutamente orizzontale.

Monteacuto è un angolo di paradiso al quale si arriva dalla vicina Lizzano in Belvedere. Sono sei chilometri che di solito si fanno a piedi; per chi non può o non vuol camminare c'è un pullman che parte di mattino, concede un paio d'ore di sosta e riporta i gitanti in paese con l'occhio riposato e con un altro spirito, in tempo giusto per l'ora di pranzo.

Lizzano in Belvedere — il capoluogo di comune, il centro — ha tutto quel che si desidera: sport, divertimenti, numerosi alberghi, ristoranti, pensioni; ha anch'esso i castagneti e l'aria fresca. Ma la pace di Monteacuto è un'altra cosa.

Una volta, forse ai tempi di Matilde, quando di questo posto già si parlava, Monteacuto era un passo obbligato per chi voleva portarsi dall'Emilia alla To-



MONTEACUTO: panorama

scana. Forse, nascosto com'era fra il verde, ma in grado di dominare dall'alto il passaggio, doveva essere di ben grande importanza. Ahimé, cosa bella e mortal passa e non dura. Gli uomini più tardi, occupati a ricercar posti nuovi (con quanta fretta l'antico è stato messo in disparte, perfino disprezzato da un gusto che si rivolgeva più al futuro che al tempo presente!) hanno via via dimenticato. Soltanto adesso ne sentiamo il rimpianto: ci rammarichiamo che questi paesi siano scomparsi; e quando ci dicono che esistono restiamo dubbiosi e, per crederci, dobbiamo provarlo di persona.

Il centro di Montecatino, punto d'incontro dei ragazzi che partono per le gite, è una vecchia fontanella, quasi centenaria, in pietra lavorata. Quassù, una volta era fiorente la lavorazione della pietra, c'era una scuola artigianale, padre e figli lavoravano volentieri insieme: adesso di questa attività sono rimaste le acquasantiere in chiesa e qualche ornamento alle finestre sulle quali il tempo ha steso una patina che si fa sempre più nera. Dell'opera degli artigiani di Montecatino sono rimasti, ancora, i lampioncini sparsi qua e là sulle case che d'estate si accendono come lucciole. Anche questo

artigianato è un'ennesima vittima della diversa vita che si conduce in città. Ma torniamo alla fontanella alla quale è d'obbligo dissetarsi con un sorso d'acqua di sorgente. Merita davvero una sosta; e un pensiero merita il costruttore, Pasquale Poli, al quale sono dedicati questi versi incisi sulla pietra: «L'anno 1883, 85 di sua età / Poli Pasquale un giorno risoluto / cercò quest'acqua e fece il suo livello / per condurre quest'acqua a Montecatino. / Fece il disegno e fece lo stradello / Nessun credeva che su questo monte / si dovesse condur sì ricca fonte / Se fece da ingegnere e fé la via / preghiamo almen per lui Gesù e Maria».

A Montecatino adesso c'è l'acqua, è buona, è quello che voleva lui e volevano forse anche i suoi compaesani: ma sono scomparsi, quasi del tutto, questi ultimi. E il paese vive in solitudine la sua bellezza che il tempo, pur togliendogli la vita, non cancella.

Madonna dell'Acero

Dove adesso sorge il Santuario di Madonna dell'Acero — sulla strada che da Lizzano in Belvedere porta al Corno alle Scale — narra la leggenda che, nel

1300 due pastorelli sordomuti, mentre custodivano il gregge, fossero colti dal temporale. Essi trovarono rifugio sotto un enorme acero, quello stesso albero nel tronco del quale era stata trovata l'immagine della Madonna vestita alla greca. Fra i lampi e i tuoni ai due fanciulli apparve la Vergine e subito essi furono in grado di parlare e di udire. E udirono quel che la Madonna gli disse e cioè che desiderava esser venerata proprio lì. Informato dell'apparizione, il parroco della vicina Rocca Corneta pensò di trasportare l'immagine in chiesa e in chiesa di festeggiare l'avvenimento alla presenza del Vescovo. Ma il giorno fissato per i festeggiamenti, la Sacra immagine era scomparsa. Era tornata al suo acero, e fu facile ritrovarla ché su ogni tronco degli alberi posti lungo la strada essa aveva lasciato un segno. Nacque anche un'altra leggenda, in quei giorni: quella secondo cui non si potevano segare gli alberi segnati dal passaggio della Madonna; un uomo che aveva voluto abbatte un, vi rimase schiacciato sotto. All'Acero, intanto, l'albero della Vergine s'frondata dei rami fu racchiuso in una cappelletta (nel 1335), che una ventina d'anni dopo venne ampliata. La costruzione dell'attuale Santuario doveva essere iniziata un secolo e mezzo dopo.

POGGIOLFORATO: un camino montanaro



MONTECATINO: chiesa di S. Nicolò, acquasantiera

CURIOSITA'

Non molto distante dal Cavone, a 1775 metri d'altezza, ai piedi del Cupolino si apre il lago Scaffaiolo che appartiene alla Val Carlina anche se per una curiosità geografica invade per pochi metri la provincia di Modena.

Lungo 162 metri, largo 59 e profondo 2,40, è un delizioso bacino posto — e qui sta la rarità — su un crinale. Attorno a questo specchio d'acqua dalle sponde spoglie di vegetazione si sono create nei secoli molte leggende che la gente del posto ancor oggi rammenta. La più antica è quella dei temporali che si provocherebbero gettando nel lago dei sassi.

Che sia stato Messer Boccaccio a mettere in giro questa storia? Potrebbe anche essere. Scrisse, infatti, a proposito del lago, che ai suoi tempi si chiamava Scaffaggiuolo: «Scaffaggiuolo, lago picciolo e nell'Appennino, il quale fra le regioni di Pistoia e di Modena s'innalza e più per miracolo che per la copia dell'acqua memorabile, perché, come danno testimonianza tutti gli abitatori, se alcuno da

per sé, ovvero per sorte, sarà che getti una pietra o altro in quello, subitamente l'aere s'astringe in nebbia e nasce venti di tale fierrezza che le querce fortissime e li vecchi faggi vicini o si spezzano o si sbarbano dalle radici».

Nel '700 qualcuno cominciò ad aver dei dubbi sulla singolare proprietà del lago. Si fecero prove e controprove senza naturalmente arrivare a scoprire la verità. Finché sul finire del secolo, addirittura uno studioso del nome di Lazzaro Spalanzani dovette impegnarsi col suo prestigio, oltre che con i suoi esperimenti, per dimostrare che i temporali, d'estate o d'inverno, non avevano niente a che fare coi sassi buttati nel lago Scaffaiolo. Forse fu creduto, forse no; certo è, comunque, che successivamente a quel simpatico specchio d'acqua si volle attribuire un'altra caratteristica, e non più meteorologica. Si disse, cioè, che esso ospitava gli spiriti, e non dovevano essere, pare, che spiritelli maligni.

DA VEDERE

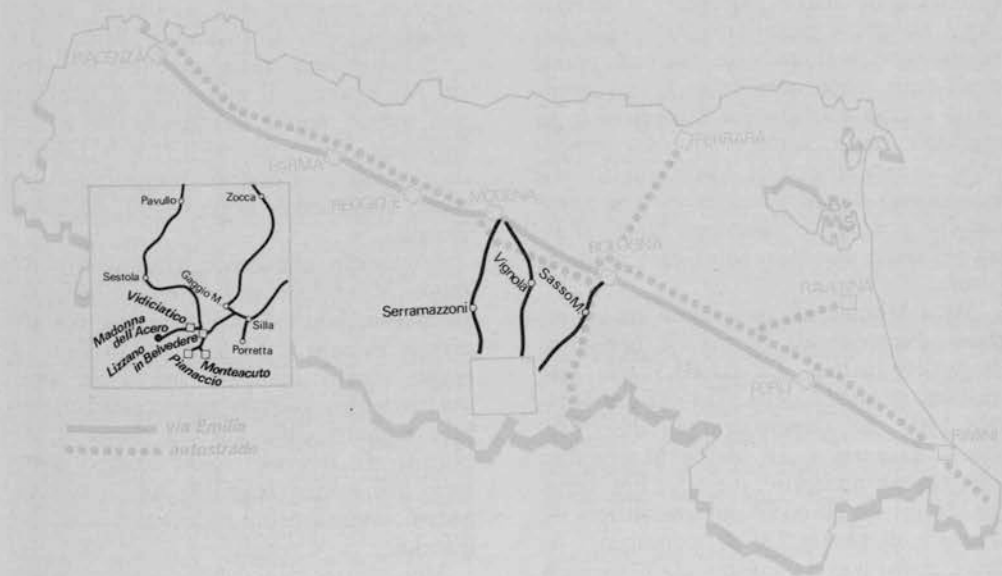
La chiesa di San Nicolò. Antichissima, antecedente al 950, è una chiesa tipica di montagna. Semplice nelle forme e nelle linee, conserva uno splendido Crocifisso in legno di cipresso, del XVIII secolo.

A TAVOLA

La cucina della Val Carlina (Lizzano in Belvedere e i suoi dintorni, da Monteacuto a Pianaccio, da Vidiciatico a Madonna dell'Acero) è quasi del tutto bolognese, i tortellini non son diversi da quelli fatti nella città-madre e lo stesso vale per lasagne e tagliatelle. Ma si può mangiare quassù una pasta e fagioli che è senz'altro più toscana che emiliana. E toscano è anche il vino. Oltre i 500 metri, dicono, il vino dev'essere rosso e pastoso. E il vino lo vanno a cercare nelle fattorie al di là dei monti.

IL PERCORSO

Da Lizzano in Belvedere (ottocento metri prima del paese per chi viene da Bologna) c'è la strada per Pianaccio e Monteacuto delle Alpi. Dopo tre chilometri e mezzo, un bivio: a destra la strada conduce a Pianaccio, a sinistra prende a salire verso Monteacuto (e Pianaccio, più avanti, appare, sotto, seminascosto fra i castagneti). Da Lizzano in Belvedere sono sette chilometri, gli ultimi tre o quattro in salita. A Lizzano in Belvedere si arriva, da Bologna attraverso la Porrettana fino a Silla (57 km.); da qui sono altri 14 chilometri.



Montecchio

*Il piacere di ritrovare
le vecchie cose di casa*



Per questo giro, da Parma a Parma via Montechiarugolo e Montecchio, con escursione dunque nella provincia di Reggio Emilia, è opportuno armarsi di macchina fotografica e libretto di disegni. Se la gita viene effettuata in ottobre (ma qual è il posto per il quale non si raccomandano le nuove luci di aprile o i colori delicati delle foglie morenti?) il libretto degli disegni è calamitato da quella manifestazione montecchiese che, col passar degli anni, vede aumentare la sua popolarità e non soltanto fra i reggiani o gli emiliani, bensì anche fuori dai confini della nostra regione. Avete capito che intendiamo dire della sagra di San Simone, che poi non è nemmeno sagra, almeno nel senso che siamo soliti dare a questa parola.

Ma a Montecchio non siamo ancora arrivati. Partendo da Parma c'è ben altro da vedere prima. La strada, nella fase iniziale, è quella della Val d'Enza (Statale 513) che si percorre per dieci km. fino a Pilastrello. Di qui a Montecchio sono appena nove km., ma nove km. densi che riempiono gli occhi con una varietà incredibile di paesaggi e di monumenti. Si passa dalla leggera collina di Monticelli

Terme all'antico convento di S. Felicola adesso ridotto a fattoria, triste destino di non poche costruzioni, non importa se fossero nobili ville o chiese, rocche o palazzi.

Non c'è neppure troppo tempo da dedicare a quel che resta del chiostro ché, distante non più di 500 metri s'innalza la mole possente del castello di Montechiarugolo con il fossato e l'alta torre.

È il momento della macchina fotografica. Ma è anche il momento di ricordare che questo non è l'originale che fu dei Sanvitale. Distrutto nel 1313 da Giberto da Correggio, il castello venne ricostruito meno di un secolo dopo (1400) da Guido Torelli.

L'episodio che rende storicamente famoso Montechiarugolo non è però del medioevo, bensì di un tempo a noi più vicino. Passato ai Farnese nel 1612, il castello veniva occupato nel 1796 dagli austriaci (un piccolo distaccamento) subito sconfitti dalla guardia civica repubblicana di Reggio: nello scontro morirono due soldati reggiani. Sono ricordati, adesso, come i primi caduti per la libertà d'Italia.

Meno di tre chilometri e siamo a Mon-



MONTECCHIO: la rocca

tecchio. Alla orgogliosa, matildica cittadina, attaccata come poche alle sue cose, alle piccole non meno che alle grandi; forse perché queste dovette sempre difendere, per secoli, con i denti. Come ci insegna la sua storia, una storia che non si discosta poi tanto da quella di altri paesi: i padroni di questa terra — purtroppo per i suoi abitanti considerata punto nevralgico d'una zona aspramente contesa da Visconti, Estensi e Gonzaga — mutano al mutar del vento e sempre si pensa, ogni volta che se ne cambia uno, che un brutto periodo sia finito e ne incominci uno migliore. Ma, in realtà, è soltanto il nome del signore che è diverso.

Cupi drammi, guerre con i centri vicini, lotte per il potere; e naturalmente, il fatto prodigioso, a un certo momento, che suscita l'emozione nella gente e dà origine a un santuario; e, ancora, il mercato che sorge spontaneamente e che le leggi disciplinano per regolargli lo sviluppo che meritatamente prenderà.

Episodi, leggi, storia come dappertutto, del resto. Cosa c'è allora che possa distinguere Montecchio — la antichissima summa villa Monticoli assegnata da Carlo Magno, con suo diploma alla curia di

Parma — da altri paesi? È difficile dirlo, anche perché può apparire una sfumatura mentre ha un valore sostanziale, incalcolabile, quell'attaccamento fortemente e incredibilmente sentito da tutti, alle proprie cose, alle tradizioni che la gente, quando il mondo andava evolvendosi, non ha mai voluto abbandonare ma anzi le ha tramandate, di padre in figlio come l'abbiccì d'una vita dalla quale nessuno, per nessuna ragione al mondo intendeva discostarsi. Certo che frugando in mezzo alla polvere degli archivi non mancano gli episodi da ricordare, a cominciare dalla fosca vicenda di Tommasino Vicedomini. I Vicedomini, lo dice la parola, erano i delegati al governo, famiglie che reggevano il feudo per conto del signore vero e proprio. Intorno al 1350 era per l'appunto questo Tommasino Vicedomini il numero uno bis di Montecchio. Incaricato dai Visconti, fu sospettato dai suoi signori di tradimento, di voler togliere quel vice che doveva essergli di ostacolo al potere assoluto: e Barnabò Visconti, per evitare guai, lo fece mettere in prigione assieme ai suoi figli e lo fece impiccare. Più tardi, sempre per conto dei Visconti saranno uomini d'arme a go-



MONTECHIARUGOLO: il castello

vernare, a cominciare da Alberico da Barbiano (è a lui che viene attribuito il torrione rotondo che è stato inserito nel corpo centrale del castello) per finire a Ottobono Terzi e a Muzio Attendolo Sforza. Dopo di che Montecchio diventerà feudo degli Estensi ai quali rimarrà fino al secolo scorso salvo qualche parentesi (e durante una di queste si verificherà il miracolo della Madonna dell'olmo).

Ma più che le battaglie (anche se la sua gente ha combattuto nel medioevo come nel secolo scorso e in questo) Montecchio ama ricordare altre cose. L'importanza, ad esempio, che andò via via prendendo il suo mercato, o la lungimiranza delle leggi di Borso d'Este: fatto scavare il canale d'Enza, egli dettò un regolamento di distribuzione delle acque, anticipando senz'altro quelle norme di cui ancor oggi in tanti posti si sente il bisogno. E perché non ricordare che al nome di un condottiero si antepone quello di un «suo» illustre attore, Ermete Zacconi?

Si accennava al mercato. Ma prima di prendere il blocchetto degli assegni (dovete sapere che si possono acquistare

mobili e oggetti di antiquariato presso le «botteghe» locali che vantano una radicata tradizione) va detta l'età di questa fiera d'autunno che prende il nome di San Simone: ottocento anni suonati; e la sua freschezza, il suo fascino che ancora esercita dicono che proprio non li dimostra.

Niente a che fare, si accennava, con le solite sagre: Montecchio intende celebrare in queste giornate l'amore per le proprie tradizioni ed esaltare quel buon gusto che ha sempre contraddistinto il paese fin dai tempi in cui commercianti ricchi di pellame, oggetti d'altaoreficeria arrivavano dal Veneto e dalla Toscana, oltre che naturalmente dall'Emilia; e la esposizione stessa aveva un significato tutto particolare che andava al di là del valore delle merci esposte: essere giunti fin lì voleva dire quanto meno aver evitato i briganti che edotti di questa tradizione, e conoscendo le strade percorse dai mercanti, infestavano la zona con le loro scorribande e le imboscate. E dovevano essere edotti a loro volta dell'opera di quei manigoldi gli stessi commercianti se per arrivare alle offerte sulla pubblica piazza di sete,



broccati, tappeti e spezie dell'oriente, giravano armati di tutto punto dalle balestre alle mazze ferrate; e i veneziani non meno dei pisani, che varcavano gli insidiosi Appennini con i muli someggiati. Quelli che riuscivano a farla franca coi banditi, con le buone o con le cattive, potevano tirare un sospiro di sollievo, anche se poi, quando incontravano gli armigeri sotto il castello di Rossena sapevano che avrebbero dovuto vedersela coi gabellieri alle pretese dei quali sarebbe stato ben più difficile sfuggire.

Dire che oggi si conserva di quella fiera immutato il colore è senz'altro esagerato; ma non è esagerato ammettere che i montecchiesi hanno saputo mantenere inalterato il gusto alle cose belle. E le cose belle di oggi sono le cose antiche, quelle che vengono presentate nel-

la più semplice e più affascinante delle rassegne: quella dell'antiquariato rustico.

A chi non fanno gola colore e calore di cose genuine, oggetti che sempre più raramente ci è dato di vedere, e non certo in città? Qui si ritrova la campagna in un canterano dai profondi cassetti che profumano ancora della lavanda sparsa sulle lenzuola ruvide di canapa, o nel dimenticato tagliere di più recente memoria. Più che una fiera questa di Montecchio mi pare una sfida, una decisa contrapposizione di placidi tempi alla velocità e alla fretta con cui va il mondo; una risposta dell'opera geniale dell'uomo alla creazione standardizzata della macchina.

Da Montecchio si prende la via del ritorno attraverso S. Ilario d'Enza (7 km.). Di qui a Parma mancano gli ultimi dieci chilometri.

DA VEDERE

A Montecchio

Il castello. Sorge sulle rovine d'un primitivo maniero che si attribuisce a Beatrice di Canossa, madre di Matilde. La torre, il «campanone» come lo chiama la gente, è alta 35 metri. Alla base presenta la tipica struttura delle costruzioni matildiche. La «rotonda» è attribuita al condottiero Alberico da Barbiano che aveva ricevuto Montecchio dai Visconti. Le mura perimetrali coi ruderi dei bastioni cingono ancora buona parte del paese.

La Madonna del Popolo. Sulla facciata seicentesca del tempio (la chiesa nuova) si vede ancora, sopra la porta — pur se i colori sono sbiaditi dal tempo — lo stemma di Alfonso d'Este.

Lo stemma di Lionello d'Este. È lo stemma del comune e consiste in un anello su scudo bianco sormontato da una pietra preziosa e da due lettere d'oro: L. M. L'originale è conservato a Modena nell'archivio di Stato; nell'atrio del municipio si trova una colonna (rinvenuta agli inizi del secolo) sulla quale lo stemma è scolpito.

San Donnino. È la chiesa dedicata al patrono di Montecchio. Di architettura toscana, ha la forma basilicale a tre navate, con la centrale più alta.

Le antiche viuzze del centro. In particolare la via Vicedomini, la famosa volta della della Gazzola, conservate per-

fettamente, e gli avanzi delle mura medioevali.

La Madonna dell'Olmo. Santuario sorto poco fuori dall'abitato, lungo la strada per Reggio. Ingrandito rispetto alla costruzione originaria del 1484.

A Montechiarugolo

Il castello (visita a pagamento). Si segnala all'interno la famosa Sala dei Quattro Elementi (acqua, aria, terra e fuoco) appaiono nella volta in figurazioni mitologiche) con un'Annunciazione, affresco del '400.

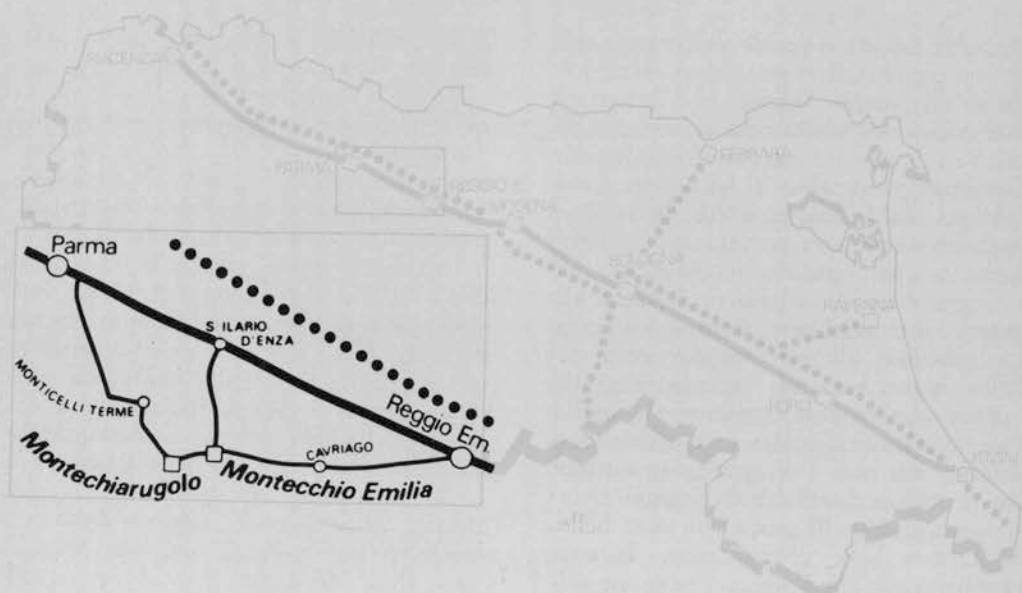
A TAVOLA

A Montechiarugolo si possono gustare tutti i piatti della ricchissima cucina parmigiana a cominciare (fra le minestre) dai celebrati tortelli d'erbette e dagli anolini. Per secondo si raccomanda lo stracotto. Il formaggio è naturalmente parmigiano-reggiano.

A Montecchio, invece, benché pochi chilometri separino i due paesi, la cucina è già quella tipica reggiana e si può chiedere l'erbazzone di cui si parla in altri itinerari.

IL PERCORSO

Parma, Pilastrello (10 km.), Monticelli Terme (11 km.), Montechiarugolo (12 km.), Montecchio (19 km.), S. Ilario (26,2 km.) Parma (36,2 km.).



Monteleone

*Nel castello
il nido del poeta innamorato*



Monteleone, un giro fra i castelli — ce n'è un migliaio in Romagna — alla ricerca di quel colore genuino che sembra quasi dovunque irrimediabilmente scomparso. Non cercatelo fra i grandi itinerari (anche se, strada facendo, c'è modo di entrare in qualche maniero che val la pena di visitare): sulle guide turistiche, del castello di Monteleone non trovereste più di un cenno (medioevale, ben conservato; vi soggiornò Byron). Ma se vi affascina un castello che parli d'amore e non di guerra, un paese che viva attorno alla sua monumentale costruzione, non diversamente dal medioevo, dove la festa ha ancora lo stesso sapore d'una volta, allora non esitate e salite in macchina.

Monteleone, frazione di Roncofreddo, «Mulion» per i romagnoli, era già noto nel '200 quando sul finire del secolo, al censimento, contava cinquecento anime,

sessantotto delle quali concentrate nel borgo. Meno di cent'anni dopo, con la sua rocchetta e i suoi trenta focolari, entrava a far parte del vicariato di Sant'Arcangelo. Quindi diveniva feudo dei Roverella prima e dei Guiccioli poi: sotto quest'ultima famiglia doveva arricchirsi del castello (attualmente abitato per diversi mesi dell'anno dai conti Volpe: l'ing. Giovanni, figlio dello storico Gioacchino).

Stanze vaste, asimmetriche, soffitti a volta irregolare. Ai piani superiori si accede mediante uno scalone e numerose scalette.

Nessuno stile caratterizza l'interno, sempre che non si possa chiamare con questo nome l'accostamento di quadri, divani, mobili di epoche diverse l'una dall'altra, avvicinati in armonia dal buon gusto della padrona di casa.

Appeso alla parete d'una sala troneggia il ritratto di lei, Teresa Guiccioli.



MONTELEONE: il castello (ingresso principale)

Quante volte il poeta, il ribelle, il romantico lord è salito fin quassù per incontrare Teresa? Nella storia di Monteleone questo amore è un episodio e basta, i particolari, chissà perché, non interessano la gente; ed è strano, tutto questo, ché in Romagna nessuno ci pensa su due volte a raccontar la storia, quand'è la propria storia, anche a costo di andar controcorrente, come è successo per Sant'Arcangelo dove si è creata una leggenda «diversa» per Paolo e Francesca, o del vicino Roncofreddo dove si vuole che andasse a cercar rifugio Gianciotto dopo i delitti.

Secondo la proprietaria del castello, tuttavia, pare che il poeta salisse sovente le rampe per cercare un angolo d'amore. Giorgio e Teresa, arrivati a Ravenna da Venezia restarono qui più di due anni, dalla primavera del 1819 all'autunno del 1821, quando cioè si portarono a Pisa. Per la gente del posto, Byron non era soltanto un poeta, ma molto di più. Egli appariva come uno scapestrato che aiutava la povera gente; e anche per questo era identificato con un suo stesso personaggio, quel cavalier Aroldo di cui aveva cantato pellegrinaggi non dissimili, nella fantasia popolare, dai suoi.

CURIOSITA'

Nessuna pretesa d'arte in una festa a Monteleone; soltanto desiderio di trascorrere una serata diversa, una serata villereccia, alla buona, con chitarre, fisarmoniche, cante romagnole. Il pretesto per questa serata, la sagra dicono qui, lo offre San Cristoforo. Per la festa del patrono di Monteleone, tutti in piazza: autorità e popolo. La piazza è il palcoscenico sul quale si muovono da artisti i friggitori di pesce venuti da Sant'Arcangelo con fornelli, padelloni e sacchi di carbonella: appoggiati al muro del vecchio castello i comprimari, i venditori di palloncini, accendono i colori secondo una scenografia estemporanea. Più lontano lo spiedo gigante (cuoce quaranta polli alla volta) mentre da un'altra parte (fuori quadro, più precisamente nella cucina del castello messa a disposizione dagli anfitrioni) le cuoche preparano i crescioni, tortelloni d'erba e uva sultanina.

Il vino corre a fiumi: il Sangiovese della zona viene versato in allegria dai vecchi fiaschi impagliati e dai tradizionali boccali di terracotta. Tutta qui la festa. Un modo d'incontrarsi, di conversare, di conoscersi. Una scena che



MONTELEONE: il castello, particolare

non pare neppure dei nostri tempi, ma che appartiene di diritto a quel quadro più ampio, antico e moderno, che si chiama civiltà.

DA VEDERE

Il castello di Montiano. Posto su un colle a 165 metri sul mare, è uno dei più antichi della Romagna se è vero che risulta donato dalla contessa Ingeralda di Savignano, nell'896, all'Arcivescovo di Ravenna che pose qui la sede della viscontea, riconfermata più tardi (1209) dall'imperatore Ottone IV.

La storia di questo castello è la storia stessa del paese, disgraziatamente per lui posto sul confine fra i territori di Rimini e di Cesena e quindi conteso da questi e da quelli, costretto a subire saccheggi da ogni parte, sottoposto ora agli uni ora agli altri, soprattutto per la decisa volontà dei cesenati di non rassegnarsi alla forza dei riminesi. Cosicché sul finire del '500 lo troviamo sotto Cesena, mentre Rimini dispone del suo dirimpettaio, quello di Longiano. Assegnato stabilmente da Pio V ai Malatesta di Roncofreddo, vi restò nonostante le reiterate pretese dei soliti riminesi che volevano rivendi-

care gli antichi diritti. Più tardi, nell'interno del castello è stato costruito un teatro.

Gli avanzi del castello di Roncofreddo. Qui secondo alcuni storici si sarebbe rifugiato Gianciotto dopo il duplice delitto (secondo altri, invece, avrebbe cercato scampo in un altro castello posto in una frazione di Roncofreddo nei pressi delle sorgenti del Rubicone).

Sempre a Roncofreddo, alcune case del '500, la pieve di Santa Paola del VII secolo, il castello di Sorrivoli (altra frazione del comune) posto in una posizione panoramica.

Il castello di Longiano. Noto fin dal 1059, fu ampliato e rinforzato dai Malatesta (Giovanni, figlio di Gianciotto, diede origine ai Malatesta di Longiano). È tuttora abitato e conservato molto bene.

Splendida vista panoramica. Da Longiano si domina la sottostante valle e la vista può spaziare fino al mare.

A TAVOLA

A Monteleone. La cucina è quella tipica romagnola. Si possono gustare (ma solo per prenotazione) gli strozzapreti preparati ancora con le antiche ricette.

A *Montenovo* (nel castello che adesso ospita una trattoria) si può ordinare un coniglio in porchetta (tutto senz'osso) che è la specialità del posto.

Il vino è Sangiovese locale.

IL PERCORSO

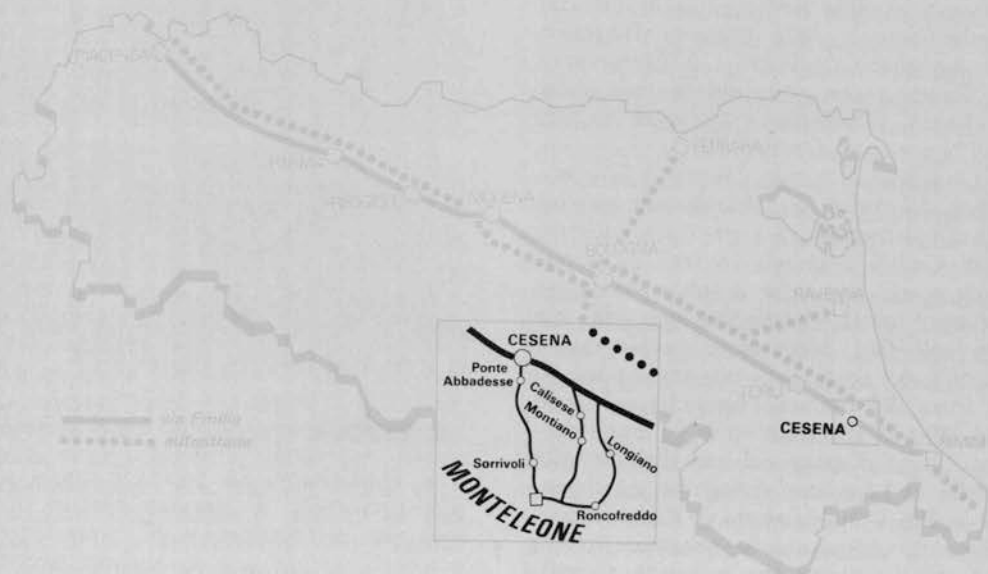
Si parte da Cesena, sulla via Emilia in direzione di Rimini e poco fuori dall'abitato di Case Missiroli (7 km.), si lascia anche la statale per prendere una strada, stretta ma asfaltata, una di quelle vecchie arterie (adesso è provinciale) fiancheggiate da alberi d'alto fusto, deliziose se percorse a modesta velocità, pericolose se scambiate per autostrade.

Non più di un chilometro ed ecco tre strade di fronte a voi: una (a sinistra) porta a Longiano; un'altra (a destra) a Calisese; la terza (diritta) a Montiano. È questa, che prende subito a salire, la nostra. In tre chilometri si è a Montiano (un comune fra i più piccoli per territorio e anche per numero di abitanti). Si prosegue e si continua a salire: dai 150 metri di Montiano si deve arrivare, in cinque chilometri, ai 252 di Montenovo. Sosta al vecchio castello adesso trasformato in ristorante, e di nuovo in marcia: ancora sei chilometri, gli ultimi sul cocuzzolo c'è Monteleone. Da Cesena sono ventidue chilometri.

Si era parlato, però, di un giro. Non si torna, dunque, per la stessa strada ma

si va oltre; e da Monteleone si raggiunge il vicino comune di Roncofreddo (Monteleone è una sua frazione) e in tredici chilometri da Roncofreddo si è di nuovo sulla via Emilia, a Savignano sul Rubicone, dopo aver toccato un altro paese — Longiano — che merita esso pure una sosta. Da Savignano a Cesena sono quattordici chilometri: il giro è finito.

MONTELEONE: la torre del castello



Pavullo

*Da palude
a capitale
di un Appennino*

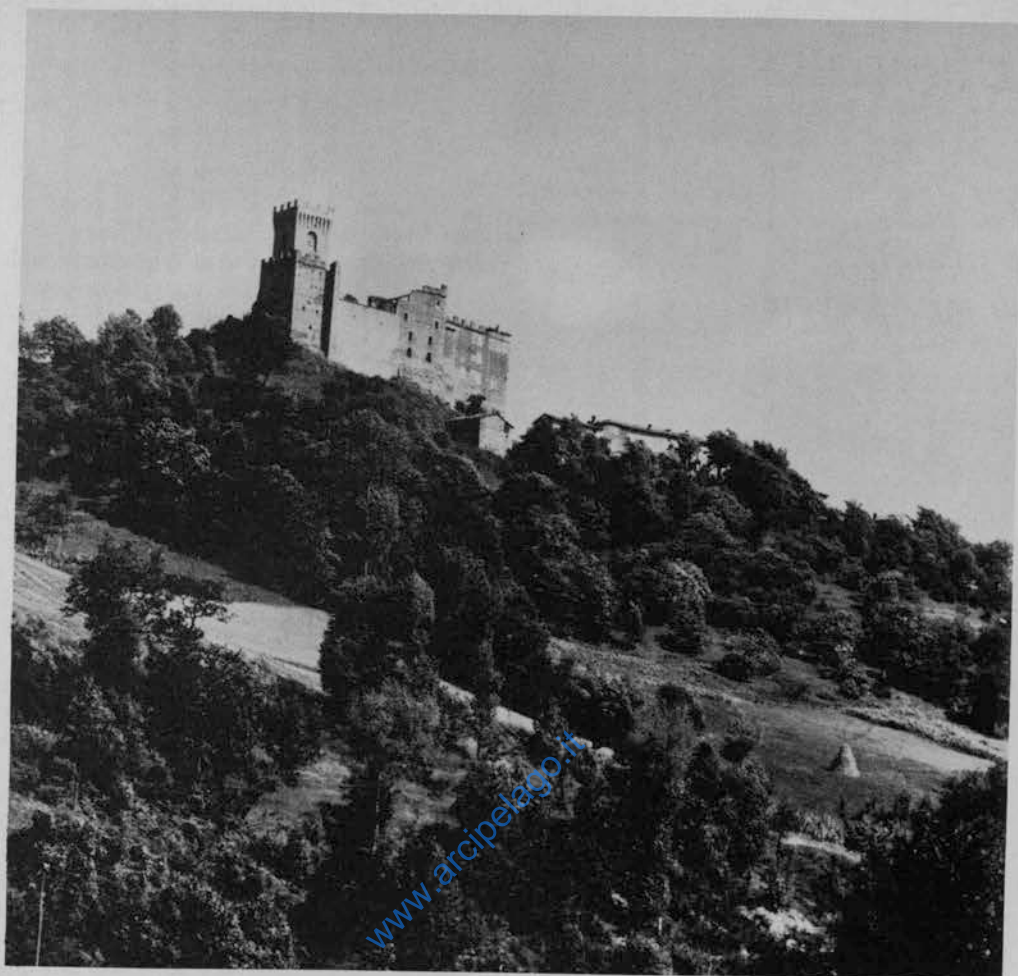


Il turista che riposa nel parco, mentre d'intorno è tutto un allegro vociare di bambini, non può immaginare che quei pavullesi che hanno chiamato bonariamente «pinone» il cedro del Libano, o «sassone» quel macigno che chiazza di grigio una scena tutta verde, e che si fanno in quattro per accogliere nel migliore dei modi gli ospiti mettendoli a parte di tradizioni che si sono tramandate per secoli, e che ai giorni nostri stanno facendo di tutto per stare a passo col tempo, o addirittura per portarsi avanti, sono i diretti discendenti d'un popolo fiero quanto altri mai, un popolo che per secoli volle continuare a vivere la propria vita, indipendente, preferendo le caver-

ne a quella civiltà che a pochi passi da lui si andava rapidamente diffondendo. Erano i liguri, definiti «duri, amanti del mare e del monte, ma soprattutto della loro libertà». Si stabilirono sulla dorsale appenninica circa duemila anni prima di Cristo e col passar degli anni, mentre tutt'intorno la civiltà — venisse essa dagli italici o dai galli, dagli etruschi o dai romani — muoveva i primi fondamentali passi, continuarono a vivere nascosti fra le gole più impervie. Libertà, libertà prima d'ogni altra cosa, anche delle «comodità» d'una vita nuova. «Tutto fra i liguri, ha scritto Livio, affaticava i soldati, luoghi montuosi e aspri: laborioso occuparli se liberi, arduo cacciarne i difensori; vie scoscese, strette, piene d'insidie e un nemico agile, veloce che appare all'improvviso, che non lascia mai tempo e luogo sicuri».

Gente che non voleva conoscere l'arte della pace che dovunque, intanto, si stava allargando per la penisola. Razza agguerrita, tentò di difendere questa sua libertà muovendo all'attacco subito dopo una sconfitta subita, contro le truppe di Marco Emilio Lepido: fu verso il 175 quando discesero dalle montagne arrivando a minacciare la colonia romana di Modena. Ma avvezzi alla guerriglia più che alla battaglia in campo aperto (e anche perché inferiori per numero d'uomini e armi alle legioni di Claudio Pulcro) dovettero cedere dopo uno scontro tremendo lasciando quindicimila morti. Non fu la fine dei Friniati: quelli che riuscirono a scampare trovarono ancora rifugio sui monti e qui meditarono la vendetta. Mentre il console vincitore riceveva a Roma gli onori del trionfo, messo insieme un nuovo esercito essi calarono nuovamente sulla pianura, arrivando stavolta a occupare Modena. Claudio Pulcro ritornò d'urgenza, vinse la battaglia facendo strage dei nemici. I superstiti tentarono successivamente altre sortite, diedero ancora battaglia (fra l'altro uccidendo un console che comandava le truppe romane) ma a poco a poco persero le proprie fortificazioni e furono assoggettati.

Ma ancora non sa il beato turista in



PAVULLO: il castello di Montecuccolo

ozio fra i boschi o nel parco che Pavullo, capitale del Frignano, ha preso il nome da un posto ben poco accogliente, «per esser quivi presso un terreno che anticamente, come da molti indizi raccogliessi, era paludoso» come precisò Lodovico Ricci.

La storia di Pavullo è storia di commerci, di fiere e di ladri (che cercarono, è naturale, di approfittare della situazione). L'attuale centro, infatti, trae origine dalle fiere che si tenevano nel '300 nei pressi dell'antico ospedale di San Lazzaro. Si edificarono le prime case, nacque un borgo, si sviluppò l'opera dei pastori e dei tessitori: prima del '600, la fiera veniva portata a otto giorni consecutivi. Una manna per i briganti che vivevano sulle montagne bolognesi, reggiane e lucchesi. Poi le strade — prima la via Vandelli, quindi la via Giardini — portarono altra prosperità sì che, nel

1832, il duca Francesco IV ripristinando l'antica provincia del Frignano, ordinò che Pavullo ne fosse il capoluogo.

DA VEDERE

Un dépliant turistico definisce Pavullo «una città fra i boschi, sul verde altipiano dell'Appennino modenese».

Ma è davvero la «città» che attrae i turisti, anche se d'estate — è chiaro — i numerosi impianti sportivi e i locali da divertimento non possono mancare?

C'è ben altro a Pavullo. A cominciare da quel gioiello che si chiama *Montecuccolo*.

Pur se deteriorato dal tempo e dagli aspri combattimenti di cui fu teatro, il castello di Montecuccolo (quattro chilometri da Pavullo) si mostra ancora in tutta la sua grandiosità. Le casette amucchiate ai suoi piedi conservano por-



ROCCA S. MARIA: interno della pieve

tali e camini dell'epoca. All'interno si può visitare la camera ove nacque Raimondo Montecuccoli (1609). Da visitare anche la prigione sotterranea: sulle pareti le scritte dei detenuti.

La chiesa di San Lorenzo (1577), col campanile nel mezzo della facciata, conserva ancora parti originarie.

Al castello (una delle mete preferite dai turisti) si arriva percorrendo una strada di tre chilometri che, partendo dalla via Giardini, a un chilometro da Pavullo, sale fra i castagneti fino ai 900 metri del cocuzzolo che domina la conca di Pavullo.

La Pieve di S. Maria Assunta a Rocca S. Maria. Per chi percorre la via Giardini (verso Pavullo) è una deviazione quasi obbligatoria di due chilometri da Montagnana e Montardone (26 chilometri da Modena, otto prima di Serramazzoni); una deviazione per una breve sosta alla pieve romanica del IX secolo (restaurata) che è tutto quel che resta di un fortificato borgo che dominava la strada che scorre sotto.

A TAVOLA

In diversi negozi di alimentari di Bologna e di Reggio — oltre che di Modena, è ovvio — un cartello in vetrina avverte il cliente che si vende «il pane di Pavullo»; non il migliore, o il famoso, o quello fatto come si faceva una volta: il pane di Pavullo e basta. Se molti lo chiedono in città, la fama dev'essersela procurata da solo, propagandato da chi l'ha assaggiato durante le vacanze. E poiché non si vive solo di pane, il companatico è senz'altro all'altezza della situazione a cominciare dalla caccia per finire agli insaccati con il contorno delle crescenti cotte fra due pietre e riparate da foglie di castagno — i testi —; crescenti condite o servite col formaggio o il prosciutto.

Escursioni e passeggiate

Ponte Ercole o del Diavolo (quota 903) presso il triplice confine fra i Comuni di Pavullo, Lama Mocogno e Polinago: da Monzone (a 7 km. dal paese

prendendo la strada per Lama Mocogno e deviando a Gaianello) in un'ora si è comodamente a Ponte Ercole; da Pavullo, tutto a piedi, circa 3 ore.

Pozzo delle Lastre; in un'ansa del torrente Cogorno. Dalla rotabile, presso Cà Sovrano (km. 6 da Pavullo) in quindici minuti si accede al Pozzo delle Lastre; da Pavullo, a piedi, circa un'ora e mezza.

Poggio Castro; vi si giunge direttamente da Pavullo lungo la vecchia comunale per Castagneto, o attraverso il Parco Comunale, con una passeggiata di circa un'ora.

Montenero; vi si arriva da Crocette (a km. 3 di strada da Pavullo), con una passeggiata a piedi di circa mezz'ora; da Pavullo, a piedi, circa un'ora.

Torre di Lavacchio (sec. XIV): a quota 798; quando per la rotabile di Niviano si giunge a Croce della Sbagola, resta ancora un percorso di circa 20 minuti; da Pavullo a piedi circa un'ora.

IL PERCORSO

A Pavullo si arriva altrettanto facilmente partendo da Modena o da Bologna. Da Bologna si percorre la strada dei castelli medioevali (per Bazzano) fino a Vignola (32 chilometri), quindi si passa il Panaro, si tocca Marano e la strada prende a salire dovendo arrivare a quota 682.



ROCCA S. MARIA: la facciata della pieve

Suggestivo il percorso per chi parte, invece, da Modena. La strada da prendere è la Statale Abetone-Brennero più conosciuta come via Giardini. Si può premere sull'acceleratore nella prima fase che tocca Formigine (11 chilometri), Maranello (18). Poi si prende a salire: in diciotto chilometri siamo quasi a quota 800 di Serramazzone. Altri dodici chilometri non più di salita, ed eccoci nel Frignano, a Pavullo; da Modena, complessivamente, 48 chilometri.



Porretta Terme

*La fortuna
di possedere
un bue
pieno di acciacchi*



Una rocca, una torre, un palazzo: quale paese non ha una storia scritta su queste pietre? Porretta Terme deve la sua fortuna non a un castello — Castel Porredo, questo è il suo nome originale, ha avuto vita effimera — bensì a un bue; un povero vecchio, mite, acciaccato bovino che, nella zona, ha fatto una scoperta molto importante.

È stato provato che, di istinto, gli animali sanno riconoscere le acque buone e, se gliene si dà la possibilità, le preferiscono a quelle che contengono calcio e magnesio.

È questo istinto che deve aver guidato verso il Rio Maggiore, più di settecento anni fa, il malandato bue porrettano che il suo padrone, pensando che ormai gli sarebbe restato ben poco da campare, aveva lasciato libero di cercarsi il posto migliore per gli ultimi giorni della sua vita.

Ma ecco il prodigio; l'acqua gli ridà completamente le perdute forze e il suo padrone non crede ai suoi occhi quando lo vede così trasformato. E con ancora maggior piacere lo accolgono gli altri abitanti del posto. Quel bue a Porretta lo ricordano ancora, anzi lo hanno voluto disegnato nello stemma del Comune.

La storia di Porretta è intimamente legata alla scoperta delle acque minerali che si fa risalire al 1249, anche se l'im-

portanza terapeutica di quelle acque doveva essere conosciuta parecchi secoli prima dagli etruschi; lo prova il rinvenimento, effettuato nel 1762 e negli anni successivi, di muri che dovevano chiudere le stanze di uno stabilimento termale e di tubature che dovevano mandare fin lì le acque attinte dalle vicine sorgenti. Ma doveva essersene perduto il ricordo nei tempi successivi (Porretta era un centro romano; e della vita di quell'epoca si conservano ancora tracce) se è vero che la guarigione del bue fu fatta coincidere con la miracolosa scoperta di un'acqua che ridava la vita. Il nome di Porretta deriva molto probabilmente da Castel Porredo che doveva sorgere poco distante, forse fra il Reno e il torrente Magarone. Durante una delle numerose guerre fra Bologna e Pistoia, quel castello andò distrutto; e dovettero far tabula rasa i soldati, in quella battaglia, se il fosso che circondava il castello prese allora il nome di Rovinaia.

Ma, a metà del XIII secolo Castel Porredo, le lotte fra Bologna e Pistoia, la desolazione che seguiva ai combattimenti dovevano esser ritenute cose del passato, cose da dimenticare; quel che importava era invece il presente e la possibilità che si dava alla gente di sfruttare questo ben di Dio. Se ne resero conto subito i bolognesi e già un secolo dopo veniva decisa la costruzione di alloggi per quaranta persone e altrettanti cavalli.

Nel 1418 l'importanza di Porretta è tale che Bologna la dichiara indipendente dai Comuni vicini. Meno di trent'anni dopo Papa Nicolò V nomina Nicolò Sanuti conte di Porretta; nel 1471 gli succede Girolamo Ranuzzi e questo casato governerà fino a Napoleone.

Gite ed escursioni

Porretta merita una gita non soltanto per il paese ma, ancor più per i suoi splendidi dintorni, alcuni dei quali non conosciuti come meriterebbero. E cominciamo dalla prima passeggiata, quella che in un quarto d'ora conduce alla *Madonna del Ponte*.



CASTELLUCCIO: castello Manservisi, particolare

Fra il monte, il Reno e la Porrettana unito alla strada da un ponte, sorge il tempietto detto appunto *Madonna del Ponte* di elegante forma ottagonale.

Antichissima è l'origine della devozione a questa Madonna: qualcuno addirittura la fa risalire allo «storico» 1249, l'anno della scoperta della efficacia terapeutica delle sorgenti termali.

Un capitolo a sé merita il piccolo, delizioso itinerario che partendo dal centro termale porta a *Capugnano* (tre chilometri) e a *Castelluccio* (sei chilometri).

La strada sale ripida e Capugnano (m. 575, più di duecento, cioè rispetto a Porretta) appare in una posizione suggestiva. Quel che non trovate di antico a Porretta, andate a cercarlo nei suoi dintorni, a cominciar da Capugnano, paese importante nel Medioevo. Da visitare la parrocchiale che conserva numerose opere d'arte.

Altri tre chilometri — sempre di salita — ed eccoci agli 825 metri di Ca-

stelluccio, il paese creato su un masso. Anche Castelluccio si riempie di villeggianti d'estate: di qui si può partire alla scoperta di angoli nascosti dell'Appennino. Fra questi vogliamo ricordare il *Santuario della Madonna del Faggio*.

Per raggiungerlo si percorrono sei chilometri da Castelluccio, l'ultimo tratto su una mulattiera. Ed ecco, nascosto in un bosco di faggi, il Santuario dove, scolpita in un bassorilievo di terracotta, si trova la venerata immagine.

Anche la Madonna del Faggio ha una sua leggenda, una leggenda che risale al 1622, anno in cui (secondo una tradizione di cui riferisce un documento custodito nell'archivio parrocchiale) alcune persone del posto scoprirono un viso di Madonna in un grosso faggio.

A TAVOLA

Non c'è una tradizione gastronomica a Porretta. Ma questa è zona di allevamenti



CASTELLUCCIO: la facciata del castello Manservisi

suini, e quindi notevole è la produzione di insaccati. Si raccomandano anche le «crescenti» d'acqua e farina (adesso solo farina bianca; una volta si facevano anche con farina dolce; oggi, però, questa delizia è praticamente dimenticata) cotte fra i testi, pietre refrattarie. Le crescenti,

tagliate in due, e «completate» con prosciutto o formaggio pecorino (anche questo di produzione locale) sono ideali per una merenda.

Al ristorante i piatti sono quelli soliti della cucina bolognese: ma quando è la stagione si possono trovare tartufi (pochi

CASTELLUCCIO: la chiesa



ma squisiti: né neri come quelli umbri né bianchi come quelli di Alba) o funghi. I vini sono toscani, Chianti soprattutto. Quelli locali sono bianchi di sapore leggermente aspro.

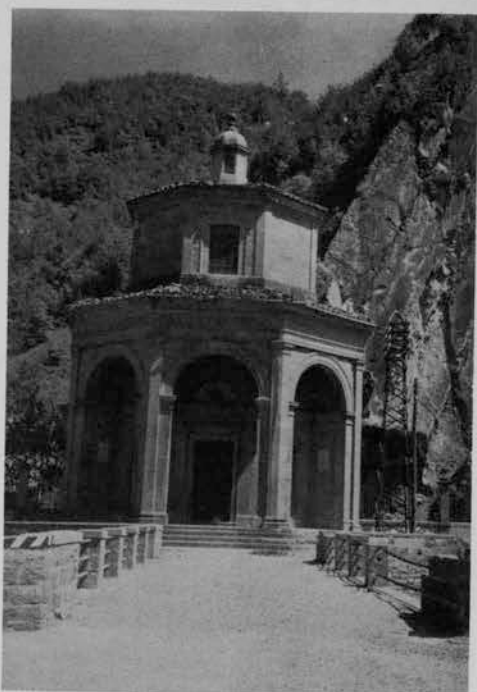
IL PERCORSO

Porretta, che Luigi Galvani lamentava di raggiungere con tanta difficoltà, è situata quasi al confine fra l'Emilia e la Toscana, là dove il Reno divide la provincia di Bologna da quella di Pistoia.

Si raggiunge da Bologna percorrendo la Statale che dal centro termale prende appunto il nome di Porrettana (Statale n. 64); una strada che si snoda lungo la verde valle del Reno. Non è una autostrada, qualche difficoltà s'incontra quando più intenso è il traffico pesante: ma non è a questo quanto, piuttosto, alle curve che doveva riferirsi Galvani quando invocava dal Senato un aiuto tangibile per la già invecchiata arteria,

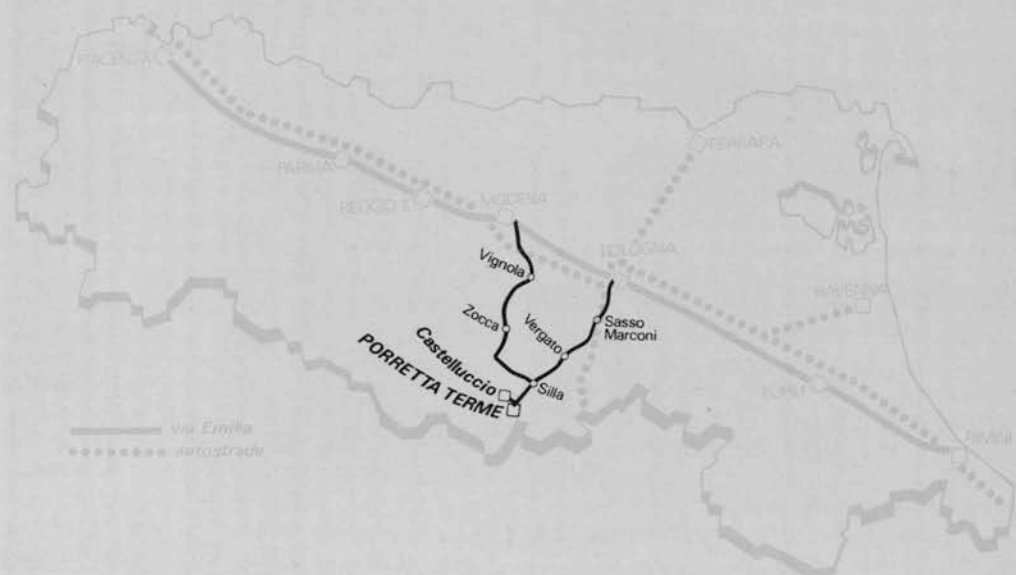
Sette chilometri dopo Bologna (ma sette chilometri senza soluzione di continuità; ormai si parla di città che si è sviluppata fin qui) ecco Casalecchio di Reno; altri cinque e si passa il Mausoleo dedicato a Marconi.

I centri che si toccano successivamente sono Sasso Marconi (17 chilometri da Bologna: chi preferisce evitare gli ingorghi della periferia può prender l'auto-



PORRETTA: santuario della Madonna del Ponte

strada e uscire appunto qui a Sasso Marconi); Marzabotto (km. 25), Vergato (km. 37), Riola di Vergato (km. 47), Silla (km. 57: di qui parte la strada per l'Appennino, per la Val Carlina, per Fanano e Sestola); e infine, dopo 60 chilometri, Porretta.



Riolo Terme / Casola Valsenio

Omaggio affettuoso a Oriani e alla sua bicicletta



Laderchio: e chi lo conosce? Eppure di Riolo è stato il progenitore sacrificato. Era un comune sulla riva destra del Senio. Ma breve fu la sua vita. Il suo destino, legato a una decisione di gente distante decine e decine di chilometri, si compì quando, nel 1388, su disegno di Massimo Da La Colla, quella gente lontana (i bolognesi) fece costruire, a pochi passi dalla borgata, un castello. Nasceva Riolo — sull'altopiano alla sinistra del fiume, nei pressi di un torrentello le cui acque arrivavano a lambire la maestosa rocca — e Laderchio era condannata a morte. Anche perché poco tempo dopo, fu delineata la distruzione di ogni casa nel raggio di un miglio per concentrare la popolazione del posto entro le mura del nuovo comune destinato a diventare il centro, dopo questo primo episodio di urbanizzazione coatta, dell'intera vallata.

Quanto a Laderchio, fu relegato al ruolo di villa della curia di Riolo.

Contemporaneamente alla storia di Riolo (e della sua rocca) si sviluppava quella della chiesa di San Pietro in Sala (dal nome di una «villa Sala» che doveva essere preesistente allo stesso centro di Laderchio) che fu prima dei benedettini e poi «commenda»; ben quattordici cardinali figurano fra gli abati e i commendatari. Ma col passar del tempo, solo Riolo aumentava d'importanza; la chiesa, dopo le vicende napoleoniche — Vescovo allora a Imola Mastai Ferretti (che doveva diventare Papa Pio IX) — cessò di essere adibita al culto, e oggi non restano che poche vestigia.

Quanto alla rocca, attrezzata in modo da contenere oltre trecento uomini armati, e rinforzata, si trovò sotto il dominio dei veneziani, dei Manfredi, degli imolesi ai quali Riolo fu legata da Giulio II. Entrata a far parte della Repubblica Cisalpina nel 1797, Riolo fu sottoposta nuovamente al potere dei papi nel 1815 e al momento del plebiscito seguì la storia della Romagna entrando a far parte del regno d'Italia.

Due leggende deve conoscere chi va a Riolo. Da una di esse sono derivate le terme, dall'altra un personaggio fra storia e fantasia, che la gente di qui contrappone, con una punta d'orgoglio, al più famoso Stefano Pelloni. Avanti, dunque, con le terme.

C'è una cavità naturale, ben conosciuta non soltanto agli speleologi, che si apre nei gessi sulla riva destra del Senio e che ha preso il nome di Grotta di Re Tiberio. Si racconta che durante un violento temporale, avendo buone ragioni di temere i fulmini, gli astri avendogli predetto che sarebbe morto per folgore, il re si rifugiò in quella grotta. Smesso di piovere e ritornato azzurro il cielo, egli esce dal suo rifugio, ma lo centra in pieno un fulmine uscito chissà come da una nube formatasi chissà in che modo all'improvviso. Non è comunque il nome del re o la sua pur sfortunata vicenda a render famosa la grotta alla quale i riolesi sono riconoscenti.



RIOLO TERME: una pubblicità del 1864

Si deve dire che qui, effettuati i primi scavi, vengono trovati dei piccoli vasi fittili, specie di stoviglie domestiche. Si disserta a lungo non soltanto sul loro uso ma anche sul perché si trovino proprio dentro alla grotta; e l'interpretazione data nel tempo è questa: i vasetti non sarebbero altro che una stipe votiva; ma a quale culto sono serviti? Poi, collegato il ritrovamento con le acque medicamentose — «donaria» dei fedeli per i benefici avuti in seguito alle cure con quell'acqua — si conclude che tali cure si debbono fare risalire all'età del bronzo. La grotta è frequentata anche nell'epoca etrusco-gallica e, naturalmente, romana. Nel medioevo sono conosciute e ancor più lo saranno dopo il manoscritto del medico G. Battista Codronchi (1579) che ne illustra alla magistratura imolese i benefici effetti. Nel secolo scorso Riolo è, se non il primo, certo fra i primi centri termali a pubblicizzare le sue acque. Si ingrandiscono gli stabilimenti anche a costo dell'impopolarità. Non è vero, forse, che il popolino profetizza sventure perché si acquista un potere quando il grano è ancor verde e ancor verde deve esser falciato?

Adesso tutto questo può far sorridere, mentre si riabilitano quegli scialacquatori.

Di Re Tiberio e della sua grotta hanno parlato gli scrittori; di Bunè parla a Riolo, la gente comune. Bunè: e chi è costui? Cosa ha mai fatto perché le sue gesta siano tramandate di padre in figlio, spesso colorite dalla fantasia popolare? Vero o no, certo è che Bunè — luogotenente o affiliato alla banda di Stefano Pelloni — viene ricordato adesso come un uomo imprendibile, un Diabolik del secolo scorso che si metteva nei guai ma sapeva trovare sempre una via d'uscita. Il suo terreno preferito erano i tetti delle case: quando li raggiungeva era impossibile catturarlo, la sua agilità gli consentiva balzi prodigiosi che mettevano fra lui e gli inseguitori la distanza di sicurezza. Una volta, tuttavia, questa distanza pare non fosse sufficiente a garantirgli la libertà. Bunè non si perse d'animo. Si calò attraverso la cappa d'un camino e si trovò in una casa rispettabile dove difficilmente la polizia avrebbe osato presentarsi. Alla fantasia popolare si deve anche il lieto fine. Pare

ciò che per essere ancor più al sicuro, Bunè si nascondesse nel letto dove stavano dormendo placidamente due sposi. Fin qui la leggenda e quel pizzico di colore che viene da un racconto che ogni nonno ha fatto ai suoi nipotini. Tutto quello che si dice in più è pura fantasia. Ciascuno immagini quel che gli pare.

L'OMAGGIO A ORIANI

Un viaggio a Riolo richiede un supplemento straordinario di tredici chilometri sulla stessa strada che dolcemente accarezza le colline prima di entrare in Toscana. È un omaggio ad Alfredo Oriani: ma lo meriterebbero anche le case di Casola che si specchiano nel fiume, la storia più antica e quella recentissima che ha visto il monte Battaglia trasformato in un'altra Cassino.

«E mat de Cardel» potete trovarlo ai giardini pubblici, immortalato accanto alla bicicletta da Angelo Biancini. Ma il suo spirito di perenne ribelle, di contestatore, lo vedete rivivere nel Cardello, sua dimora e sua tomba (suggestiva, quest'ultima, fra i cipressi).

Al Cardello arrivano oggi gli studiosi di Oriani: la casa, con i mobili e la

biblioteca dello scrittore, con il profumo delle vecchie case di campagna è visitabile con richiesta. Era la foresteria, il rifugio dei pellegrini, della vecchia abbazia di Valsenio (quella nella quale Zandonai cercò e trovò l'estro per la sua «Francesca da Rimini»): adesso è soltanto il Cardello, un luogo a cui accedere per una serena meditazione.

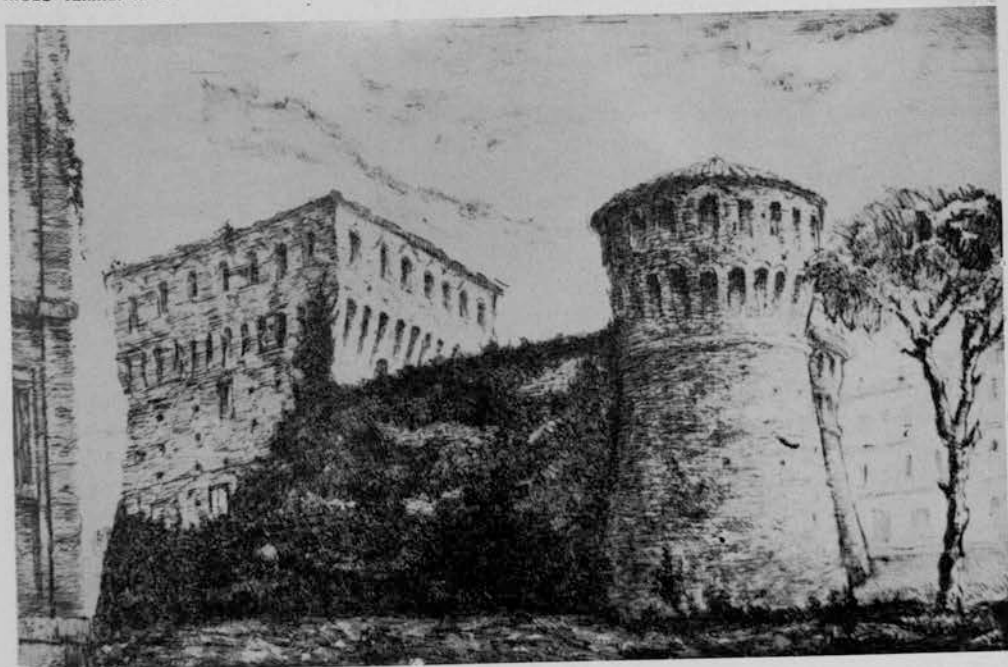
Passeggiate

Chi ha voglia di camminare, a Riolo può farlo fino a stancarsi. E sempre incontrando paesaggi diversi. Se la resistenza è al limite delle due ore fra andata e ritorno, ecco le gite al Monte Castello (m. 254) o al Monte Mauro (m. 515): sono quelle gobbe che fanno corona al paese.

CURIOSITA'

Chi chiede un'informazione in Romagna come potrà capire la risposta se gli sarà data in dialetto? I romagnoli sono soliti parlare in dialetto; e a Riolo hanno addirittura, da sempre, l'abitudine di non chiamare persone o cose col loro nome, ma col soprannome che gli han-

RIOLO TERME: la rocca sforzesca (scorcio del lato nord)



no affibbiato; e un soprannome che spesso si tramanda di padre in figlio. Così un negozio che venda a buoni prezzi è la «butega de tzintismè» (la bottega del centesimino), un'altra può essere la «butega ed gratò» (perché il vecchio proprietario è un tale che aveva l'abitudine di grattarsi sempre; chissà quanti anni son passati, da allora; ma il nome al negozio è rimasto).

Se chiedete l'indirizzo di un macellaio che venda buona carne (qui fra l'altro è buona davvero) non stupitevi se vi mandano da «Pateta» (era un macellaio con la faccia rotonda, il naso schiacciato, il quale oltre alla buona carne aveva sempre la buona barzelletta). Un tale, se è chiamato Bagatè lo deve al fatto che i suoi genitori, o i nonni, provenivano dal fondo «Bagatô». E «bèll» non è uno che ricordi Alain Delon; ma, tutt'al contrario, un essere piuttosto brutto; un «America» è un tipo splendido, «Manaza» chi ha l'abitudine di gesticolare, «Spazzini» non è soltanto lo spazzino, ma anche suo figlio e suo nipote, «Mancina» un uomo che ha avuto il padre o chissà chi in famiglia mancino.

È difficile che a Riolo non vi capiti di sentire parole come queste e infinite altre ancora. Se non ne capite il significato, chiedetelo.

A TAVOLA

Riolo offre all'ospite tutti i piatti della saporita cucina romagnolo-emiliana.

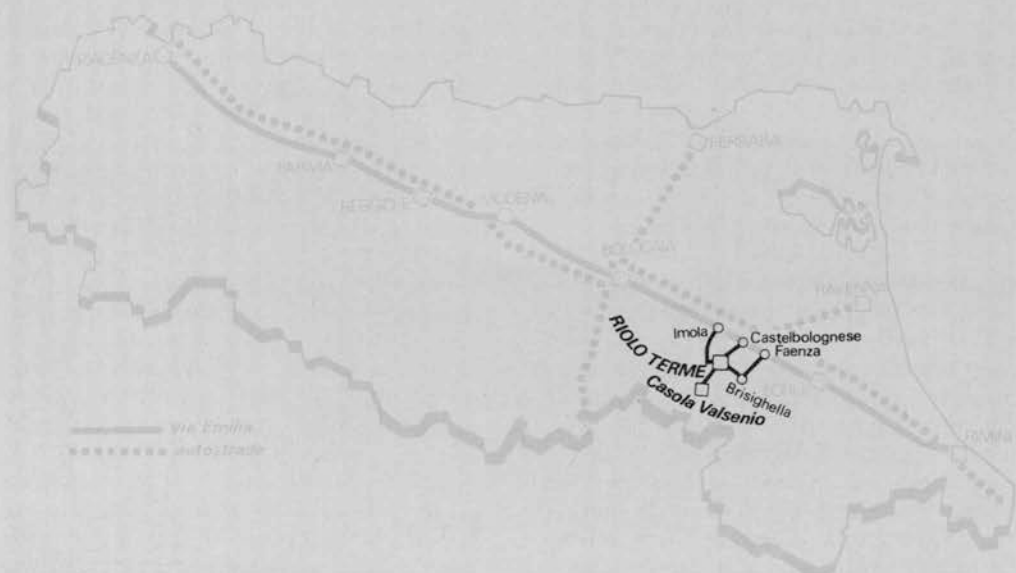
Minestre: tortelloni, cappelletti, cannelloni ripieni, lasagnette al forno, goccia d'oro, tagliatelle al ragù.

Pietanze: cacciagione, pollo allo spiedo, pollo alla diavola, pollo farcito, fegatelli allo spiedo.

Vini (romagnoli, naturalmente): Albana secca e amabile, Trebbiano e Sangiovese.

IL PERCORSO

Adagiato al centro di amene colline, ai piedi dell'Appennino tosco-romagnolo, Riolo Terme è facilmente raggiungibile sia da Bologna, sia dai centri della Romagna e dell'Emilia. Per chi viene da Bologna non c'è che da percorrere i quaranta chilometri della via Emilia (invecchiata più dalla concorrenza della Auto-mare che dai suoi secoli di vita) che portano a Castelbolognese. Poco prima dell'ingresso in paese, si volta a destra, ci si addentra nella vallata del Senio e, in nove chilometri, ecco Riolo Terme. Ancora dieci chilometri e siamo al Cardello: altri due ancora, poi si entra a Casola Valsenio.



San Giovanni in Persiceto

*Passano i secoli
ma il carnevale
impazza ancora*



A San Giovanni in Persiceto il carnevale richiama pubblico da ogni parte dell'Emilia, e non della regione soltanto. Sono decine e decine di migliaia di persone che sentono ancora il richiamo del più antico e tradizionale divertimento popolare. Ma questa espressione non è storicamente esatta, come si vedrà.

A dar retta ad Alfredo Testoni si deve credere che il carnevale di San Giovanni in Persiceto fin dalla metà del XVIII secolo fosse in auge a tal punto che i nobili, bolognesi e no, non potevano mancare; un appuntamento d'obbligo, come una prima alla stagione lirica. E difatti l'autore bolognese, nel *Cardinale Lambertini*, la celebre commedia che esalta la tendenza conciliativa del porporato destinato a diventare papa (Benedetto XIV), fa risolvere al futuro ponte-

fice, proprio alla vigilia di partire per il conclave, una difficile situazione, fra il suo scapestrato nipote e la moglie, proprio a San Giovanni in Persiceto, sfruttando l'impossibilità di riconoscersi l'un con l'altra perché mascherati in modo tale che il marito non avrebbe potuto sapere se la persona che gli era vicina era la moglie o l'occasionale amica.

Erano altri tempi: «il carnevale impazza» è oggi un modo di dire, ma allora questa espressione corrispondeva esattamente alla realtà. Sarebbe più esatto dire che, quelli, erano i primi passi del carnevale destinato, in seguito, a subire una naturale evoluzione mettendosi al passo coi tempi. Era, infatti, il carnevale dei signori, le feste eran soprattutto per loro. Il popolo si divertiva la sua parte; ma tenuto lontano, contrapponeva i quattro



S. GIOVANNI IN PERSICETO: vista dall'alto

salti in famiglia, alla buona, alle sfarzose serate degli aristocratici. Bisognava attendere più d'un secolo per trovare popolo e nobili accomunati nell'allegria.

Questo carnevale nuovo, a San Giovanni in Persiceto, nasce nel 1874. L'idea di rendere democratico il periodo delle feste che anticipa la quaresima viene ad un gruppo di persicetani che costituisce una società della quale fanno parte cittadini d'ogni ceto. E, per la prima volta, entra in scena Bertoldo.

Cos'è cambiato nel carnevale moderno rispetto a quello «trasformato» di cent'anni fa? Soltanto i nomi delle società sono diversi. Lo spirito è sempre lo stesso, il fervore organizzativo pure (per intere settimane, prima delle sfilate la cittadina è tutta un cantiere, ma il mistero più assoluto regna sui lavori in corso all'interno dei capannoni ai quali è veramente vietato l'accesso ai «non addetti»). Mancano, semplicemente, alcuni nomi: la Mingheina, il Mondo, i Lampanti, quelli che avevano preceduto, via via, i Pipistrelli, la Filo, Gneint s'incaglia, El Balon, Speranza, Risveglio, Risparmio, i Somarini, l'Accatà, la Cucaracha. Il loro ricordo è ancora vivo nella memoria dei persicetani più anziani fra i quali la signorina Emilia Rusticelli — una figura molto nota, anche perché a lei si collegano i dolci tipici di carnevale, gli «africannetti» e le «ciabattine» — li elenca a uno a uno usando per tutti un'espressione che il ricordo dei tempi felici rende ancor più affettuosa. Fra le società di oggi ve n'è una, quella detta degli Orbini, che

merita un riguardo particolare. Gli Orbini sono personaggi che, gli occhi coperti da grossi occhiali neri, fanno la loro apparizione per le strade il giovedì grasso e rallegrano con la loro musica tutto il paese. È il preludio tradizionale al carnevale persicetano, un preludio in chiave benefica, ché il ricavato delle offerte raccolte da questo estemporaneo complesso è destinato all'asilo infantile. Unica concessione alla modernità, il carnevale di Persiceto l'ha fatta, col passar del tempo, a quella che potremmo chiamare meccanizzazione dei carri: i carri, dopo il primo giro per le strade, infatti, ricompaiono se non diversi, per lo meno trasformati in modo da spiegare, nel più esauriente dei modi, il significato allegorico. La trasformazione ha un nome intraducibile: Spell. La parola italiana che più gli si avvicina è figura. Un buono «spell» equivale a bella figura, risultato notevole. È quasi sempre lo «spell» l'unità di misura per valutare carri e procedere poi alla assegnazione del gonfalone che il vincitore terrà — unico premio — per un anno.

Costano centinaia di migliaia di lire, questi carri; richiedono l'opera di architetti, disegnatori, artigiani per un tempo che non si può neppure immaginare. Men che meno si può aver una idea dell'impegno che richiederà il carnevale del 1974 per il quale — in occasione del centenario — si vogliono fare a San Giovanni in Persiceto cose da pazzi: addirittura sono stati annunciati sette giorni filati di festeggiamenti.

Il re è Bertoldo

Nato dalla fervida fantasia di Giulio Cesare Croce, Bertoldo ha a Persiceto la stessa importanza del Dottor Balanzone a Bologna o di Sandrone a Modena. Ma mentre Sandrone è sempre rimasto lo stesso nei secoli, e il Dottor Balanzone continua a rappresentare il saccente un po' pedante, il Bertoldo uscito arguto contadino dalle pagine dello scrittore non ha niente a che fare col re del carnevale. Quello si cibava molto semplicemente, dei prodotti dei campi che lavorava, mentre questo che il popolo ha voluto eleggere monarca, è un buontempone, ama la buona tavola, è di carattere giocondo, sempre disposto a chiudere un occhio sulle scappatelle dei giovani e delle ragazze. Non nasce più a Verona ma a Castagnolo, un paese a qualche chilometro da Persiceto; e da Castagnolo fa il suo ingresso trionfale nel regno dell'allegria e del buonumore su una carrozza tirata da una pariglia di cavalli, avendo al fianco il figlio Bertoldino. Non l'annunciano squilli di trombe, ma la musica eseguita dalla banda del paese. Subito dopo di lui, verranno i carri mascherati.

La sera del sabato, nel corso d'una festa appunto dedicata a lui, Bertoldo, vero re del carnevale, legge il proclama chiamato pomposamente «discorso della corona». È una filastrocca (una «zirudela»)

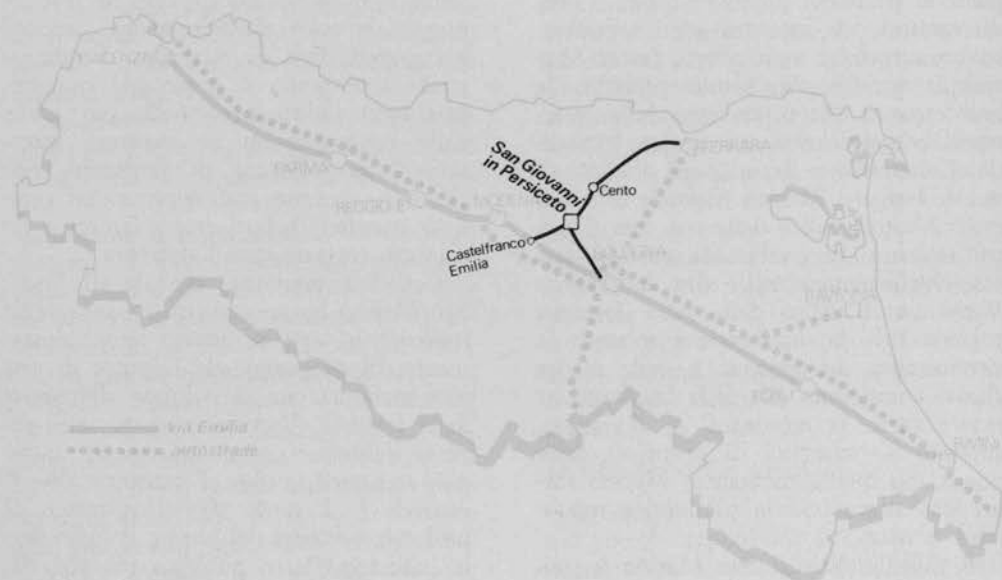
sui principali avvenimenti visti attraverso le lenti dell'arguzia; fatti locali e non locali non sfuggono a una satira più cordiale che pungente.

A TAVOLA

La cucina è quella tradizionale bolognese ma con le variazioni imposte da una moda ormai imperante: la panna, per i tortellini, ha quasi dovunque soppiantato il classico brodo. Con i tortellini trovate tagliatelle e tortelloni di ricotta. Per secondo la classica cotoletta e la scaloppa alla bolognese. Dolci di ogni tipo, dalle torte di cioccolato farcite alle raviole allo zabaione.

IL PERCORSO

Posto quasi al centro d'un triangolo che ha per vertici Modena, Ferrara e Bologna, San Giovanni in Persiceto è facilmente raggiungibile da ciascuna di queste città dalle quali dista pochi chilometri: per l'esattezza ventuno da Bologna (da cui si arriva attraverso la via Persicetana che s'imbocca a Borgo Panigale), ventitrè da Modena e una cinquantina da Ferrara. Da Modena, quanto mai suggestivo è il viaggio attraverso la statale 255 che tocca, dopo una decina di chilometri, Nonantola con la celebre abbazia. La stessa strada prosegue, poi, e tocca Cento e Sant'Agostino e arriva infine a Ferrara.



San Marino

*Gloria e libertà
nel più antico stato
del mondo*



Trecento anni dopo Cristo: il tagliapietre cristiano Marino, profugo di Arbe, si rifugia in cima al Titano per sfuggire alle persecuzioni di Diocleziano. Incontra genti ai piedi del monte, e lungo i pendii rocciosi; ma incontra genti soprattutto lassù: poveri tagliapietre, pastori, boscaioli; uomini che hanno preferito le loro capanne alle prime case delle sottostanti borgate che si sono andate formando. Calunniato e deriso dagli abitanti di queste borgate, Marino risponde alla loro ostilità con l'umiltà della sua vita divisa coi tagliatori di pietre. Ma quando, pur essendogli nemici, egli cura e guarisce Verissimo, il figlio della ricca matrona romana Felicita, non ottiene soltanto la riconoscenza del giovane e della madre che si convertono alla fede cristiana, ne riceve anche la montagna — il Titano, appunto — che era di proprietà della donna. Su quella montagna, Marino forma una comunità: la più antica repubblica è nata.

È difficile dire di San Marino in po-

che righe, e ancor più difficile consigliare al turista cosa vedere nelle brevi ore di un week-end; nè ci rivolgiamo, ora, ai turisti dell'estate che si accalcano, in cerca di curiosità, sulle strette strade, fra le botteghe che espongono i mille souvenirs; ci rivolgiamo a chi, invece, vuol vedere San Marino veramente com'è, quindi non soltanto la città (anche se la città è molto importante) o le tre torri, anche se esse sono la testimonianza di uno spirito che non è lo stesso per il quale, in ogni parte del mondo, gli uomini sempre costruirono fortezze: nessuna minaccia dietro quelle pietre, ma soltanto la difesa che i sammarinesi cercarono del bene più grande che avevano saputo conquistare: la libertà. Alle nostre, vogliamo aggiungere queste parole di Giuseppe Rossi: «Sotto le pietre del Palazzo pubblico c'è l'essenza storica della più fiera e tenace vigilanza protrattasi per generazioni e generazioni, all'ombra delle ampie volte della Pieve c'è il segno di una fede che tutti i cittadini ha riunito e scaldato in un unico intento, sugli aerei spalti c'è il puntiglio della difesa della Patria sacra più della stessa vita. È per questo forse che nel corso della sua storia più recente San Marino ha visto reverenti e chine al suo cospetto le fronti dei potenti. Napoleone Buonaparte le rese omaggio e volle donarle grano, cannoni e ingrandimento di territorio. I sammarinesi accettarono il grano e i cannoni. Sarebbero caduti però nella più grave delle contraddizioni se avessero accettato l'ingrandimento di territorio, essi che non avevano mai oppresso ed umiliato nessuno. Infatti ringraziarono e respinsero cortesemente l'«offerta».

Cittadina montana, capitale di Stato, San Marino ha conservato il suo aspetto tradizionale; eppure adesso cerca, giustamente, di adeguarsi alle esigenze di una vita moderna che si sviluppa all'insegna della frenesia. Vecchio e nuovo, stili diversi debbono quindi purtroppo anche qui accostarsi, come il cemento che si espande e il verde che si restringe, il profumo dell'erba dei prati e il fumo delle industrie. Parco pubblico più che vil-



SAN MARINO: una torre sulla valle

lette è lo slogan che rilancia anche qui l'ecologia non diversamente da ogni altra città cosmopolita. Ma, «fuori stagione», è sempre bello vederla mentre è ancora se stessa, fra i toni di luce smorzati e tenui, con il silenzio che la circonda e par che la protegga. Ed è in questo silenzio che muoviamo i primi passi in città, alla ricerca dei monumenti che un turista, anche frettoloso, non può lasciarsi sfuggire.

Palazzo del Governo (o Palazzo pubblico) — Eretto su disegno di Francesco Azzurri che si ispirò allo stile dei trecenteschi palazzi comunali, inaugurato solennemente il 30 settembre 1894 con un discorso di Giosue Carducci sulla perpetua libertà di San Marino, raccoglie ora simboli, ricordi e riconoscimenti che rammentano ai posteri i passi più significativi della storia della repubblica.

Basilica di San Marino — Iniziata nel 1826 su disegno di Antonio Serra, compiuta dieci anni dopo, consacrata nel 1855, sorge al posto dell'antica pieve demolita nel 1825. Il massiccio campanile, che si alza sulla destra, è del '300.

Antica, invece, è la *Chiesa di San*

Francesco costruita nel 1361 dai maestri locali e dai maestri comacini che a San Marino dovevano lasciare una chiara testimonianza della loro presenza. Il tempio è stato alterato in seguito ai restauri subiti nel XVI e XVII secolo.

Le tre torri portano i nomi di Rocca o Guaita (la prima), Cesta (la seconda) e Montale. La Guaita — la cui parte centrale è del X secolo — fu il primo posto di rifugio delle popolazioni che avevano trovato scampo sul Titano: senza fondazioni, è appoggiata direttamente sulle rocce. La Cesta (che si innalza sul punto più elevato della Repubblica: m. 756 sul mare) fu costruita come seconda muraglia nel secolo XIII (nella torre attualmente ha sede il museo delle armi). Il Montale, la terza fortificazione, serviva soltanto per segnalare con i rintocchi di una campana, i pericoli: questa torre dalla linea slanciata, non ha porte né mura che la cingano.

Il museo delle armi

È significativo come la più antica e più piccola repubblica del mondo abbia dedicato un museo alle armi delle quali



SAN MARINO: la seconda rocca «cesta»

si è sempre servita, nella sua storia, soltanto a difesa della sua libertà e non per minacciare popolazioni vicine. Nelle stanze del corpo di guardia e del castellano, nel castello della Cesta — la seconda delle tre torri — sono sistemate le armi in ragguardevole numero, tale da fornire una conoscenza di ogni sistema difensivo dall'inizio del millennio fino ai giorni nostri, escluse s'intende quelle atomiche ché, nell'era dei missili, San Marino più che a strumenti di distruzione si affida a una pacifica diplomazia per affermare le proprie ragioni. Particolare curioso, fra queste armi: un modello di camino inventato e realizzato perché il soldato potesse riscaldarsi stando in piedi fra un turno di guardia e l'altro.

I francobolli

Ora che il francobollo di San Marino sta per compiere il primo secolo di vita (compirà cent'anni nel 1977) «e da ogni parte del mondo riceve testimonianze del valore culturale e della fiducia che ispira — ha scritto il direttore dell'Ufficio filatelico Giorgio Zani — la realizzazione del museo Filatelico di Borgomaggiore viene ad assicurargli la miglior collocazione organica e storica assieme ai suoi bozzetti originali e accanto alle collezioni di tutti gli stati».

Sullo stesso museo, Gianni Castellano ha scritto che «costituisce un eccezionale patrimonio di cultura, che va ben al di là dei ristretti confini della prospettiva filatelica. È una specie di ponte — per San Marino, ormai prossimo al traguardo centenario — gettato sulla storia, le istituzioni, la vita, le arti, la gente di un Paese, per meglio conoscerlo e comprenderlo».

A TAVOLA

Piatti tipici locali non mancano a San Marino. Qualche volta, tuttavia, per ricercare le specialità tradizionali, è preferibile prenotarsi con una telefonata (non dimentichiamo che a San Marino arrivano turisti d'ogni parte del mondo e, per accontentarli tutti, s'è dovuto ricorrere a quella soluzione di compromesso che si chiama cucina internazionale. Le specialità di cui diciamo sono suggerite dall'Ente turismo della repubblica).

I cappelletti

Non c'è paese della Romagna o delle Marche che non consideri i «cappelletti» una propria tradizione, e non staremo a sostenere che San Marino ne possieda l'esclusiva. Diremo semplicemente che lo stesso piatto varia di sapore da un posto all'altro di una stessa regione, per certi accorgimenti basati addirittura sul tocco personale di questa o quella massaia. A San Marino, per citare un esempio, i «cappelletti» vengono chiusi a mano, in forma di cappello da prete, per resistere ad una più completa e

diffusa cottura. L'impasto esterno dei «cappelletti» è di fior di farina, uova ed acqua. Fin qui, ordinaria amministrazione. Sarà l'impasto interno, volgarmente chiamato «compenso», a determinare il sapore e la riuscita di questo piatto impegnativo, alleandosi ad un eccellente brodo di cottura in cui prevale il cappone. Il «compenso» richiede briciole di maiale e di vitello triturate e cotte in burro con petto di cappone, ricotta e formaggio casareccio, noce moscata, parmigiano e limone grattugiati, il tutto amalgamato in pasta soffice con torlo d'uovo.

Il caciattello

Il latte viene messo a bollire con zucchero e limone, poi ritirato dal fuoco e lasciato intiepidire. La massaia deve curare la giusta temperatura del liquido, prima di amalgamarvi i rossi d'uovo frullati. La miscela così ottenuta viene poi versata in una teglia ricoperta alla base di una sfoglia cruda di sola acqua e farina, per preservare il dolce dalla bruciatura e dal rame della teglia stessa. Questa col suo contenuto è messa sopra un fuoco lento e sul coperchio si sparge una leggera brace di legna.

La buona riuscita del «caciattello» dipende dunque da un sapiente trattamento, più che dalla qualità dei suoi ingredienti. Quanto alla derivazione della parola, non si esclude che possa ricercarsi nella voce «cacio», benché nulla abbia il dolce in discorso a che vedere con quest'ultimo, se non nella sua forma schiacciata e compatta, o meglio nel modo di «cagliare» cioè di coagulare a lento fuoco.

Fagioli e cutiche

Dopo un piatto da grandi occasioni, una minestra penitenziale, anche se oggi i raffinati in cerca di piatti genuini non sono dello stesso parere. Si tratta di una fra le più diffuse minestre del contado sammarinese fino a cinquant'anni fa. I fagioli scuri vengono messi a bollire in pentola di terracotta con cotenne di maiale, acqua, salsa di pomodoro, burro, pepe e sale. Anche la semplicità ha senz'altro il suo sapore, se da una ricetta così lineare nasce un piatto capace oggi di dare un nome e una clientela a qualunque ristorante che volesse in questo specializzarsi.

Coniglio in porchetta

I modi di cucinare il coniglio sono diversi, ma fra i più tipici di San Marino è quello di trattarlo in «porchetta», con lo stesso procedimento e gli stessi aromi usati per il suino da latte. Il coniglio viene sventrato, aperto, riempito di finocchio selvatico, pepe, sale, aglio e strutto di maiale, quindi ricucito e messo al forno in teglia cosparsa di strutto e olio. La cottura deve essere lenta, uniforme e assorbire le parti grasse e oleose, conferendo all'insieme una rosolatura marcata e asciutta. Rispettando queste norme, il giusto sapore viene da sé.

IL PERCORSO

Proprio di fronte al casello di uscita di Rimini Sud si apre la Superstrada per San Marino. Nessuna possibilità di errore. In 24 chilometri si è sulla vetta del Titano.



SAN MARINO: il palazzo del governo



SAN MARINO: la prima rocca «guaita»



Sant'Agostino

*... e la ricchezza
venne, finalmente.
Ma subito dopo
arrivarono le pecore:
e fu un'altra guerra...*



C'era una volta una chiesa. Non è il principio d'una storia, è il principio e al tempo stesso il motivo dominante nella storia di un paese, Sant'Agostino, nella Bassa ferrarese. Sant'Agostino delle paludi, era all'inizio. E poi distruzioni e ricostruzioni in una perenne lotta con la natura. E anche adesso che la natura gli si è mostrata meno ostile donandogli il profumato oro bianco, incontra — lo vedremo più avanti — nuove difficoltà. Ma non anticipiamo i tempi. Eravamo rimasti alla nostra chiesa.

«Gli abitanti delle nuove case et possessioni et terre da poco tempo prosciugate dalle acque del fiume Reno in località detta "le paludi" appartenenti alla chiesa di Galliera, dalla quale sono distanti due miglia, non possono, specialmente d'inverno, recarvisi senza incomodo et pericolo della vita per l'ingrossar delle acque, cosicché li signori Francesco e Girolamo Bianchetti hanno fatto costruire in detta località a proprie spese dalla prima all'ultima pietra, quella che sarà in perpetuo chiamata la chiesa parrocchiale dal titolo di S. Agostino».

È del 1507 questo documento ed è

il primo della storia ufficiale del paese. È rimasta soltanto questa iscrizione, non la chiesa. Meno di trecento anni dopo — esattamente l'estate del 1763 — la rotta detta della Panfilia tutto travolge, campi rigogliosi di alberi verdi e profumata canapa e non risparmia la chiesa intitolata al Santo patrono che assieme alle piante affonda nella melma. Il tempio che i fratelli Bianchetti avevano fatto innalzare per risparmiare ai compaesani le due scomode e pericolose miglia fino alla chiesa di Galliera sarà poco dopo sostituito da un'altra chiesa che, all'inizio del secolo, farà costruire il conte Gerardo Ariosti di Bologna: il vecchio tempio vinto dall'acqua verrà destinato a uso di abitazione.

È difficile ricostruire una storia di Sant'Agostino anche perché non sono stati fatti d'arme, vittorie o sconfitte, uomini famosi o eroici popolari sconosciuti a farla, ma sempre e soltanto il Reno con la minaccia delle sue acque.

Quale potesse essere la vita di quelle famiglie tutti possiamo immaginarlo: trentacinque anni dopo la costruzione della chiesa, una rotta devastò la zona. E

quando non era l'acqua limacciosa a far fuggire precipitosamente le famiglie, erano gli invasori: prima la cavalleria di Odoardo Farnese (1643), poi le truppe del generale Bonneval (1708).

Poi, vent'anni dopo questo episodio, di nuovo le acque, stavolta con ancora maggior furia: fu detta, questa, la rottura degli annegati (e non c'è bisogno di spiegarne il motivo). Si corse allora ai ripari, si pose fine alle eterne dispute con l'immissione del Reno in nuovo corso e in paese si cominciò per l'ennesima volta, a sperare che il flagello fosse terminato. C'erano buone ragioni per alimentare queste speranze, ma l'acqua non le ascoltò, evidentemente, se nell'estate del 1763 si doveva registrare la rotta della Panfilia, quella appunto, in seguito alla quale, la chiesa «che in perpetuo sarà chiamata di Sant'Agostino» subì quei gravissimi danni che, aggiunti ai precedenti, spinsero a poco a poco ad abbandonarla per essere sostituita con un'altra, l'attuale parrocchiale della quale abbiamo detto prima.

Dai tempi remoti a oggi. C'è una stagione diversa, qui, una stagione che chiamano «estate di Sant'Agostino»: in-

comincia quando il caldo di luglio e agosto è soltanto un ricordo. Sono i giorni in cui da Ferrara, da Modena, da Bologna, da Mantova, le automobili scaricano i buongustai che hanno seguito la pista del tartufo, una pista che li porta regolarmente qui, nelle trattorie disseminate attorno al boscone.

Ma su quel bosco incombe adesso una nuova minaccia: non più il Reno, ma le pecore. Quel bosco — o foresta demaniale della Panfilia come si chiama pomposamente in termini ufficiali — rappresenta oggi la maggiore ricchezza di Sant'Agostino per la produzione di quel tartufo che nell'antichità era dedicato a Venere perché si riteneva, anche se Galeno e Pitagora andavano dicendo il contrario, che avesse proprietà afrodisiache e, quindi, a buon diritto poteva essere chiamato il cibo degli dei.

La ricerca dell'oro bianco e profumato aveva fatto creare intorno alla Panfilia, prima della guerra, una cooperativa di tartufini che lavorava sodo da settembre a dicembre; ed era un lavoro redditizio se i vecchi amano raccontare che qualcuno veniva perfino da Alba per gli acquisti. Ma la guerra ebbe effetti disa-

SANT'AGOSTINO: la chiesa dedicata al patrono, particolare della facciata



strosi su questa piccola economia che era stata messa in piedi a prezzo di duri sacrifici. I tedeschi — per ragioni strategiche, dissero — abbattono gran parte degli alberi che ricoprivano i sessanta ettari del boscone. Sono rimasti ancora i pioppi, i salici, i quercioni; la Forestale nel dopoguerra ha provveduto al rimboscimento e questo avrebbe in parte ricostituito il primitivo equilibrio. Insomma, le cose si sarebbero rimesse al meglio se non fossero sopravvenute le pecore. Certo, proprio le pecore. La Forestale, dalla quale dipende il bosco, ha concesso la foresta ai pastori e ai loro greggi: ma questa concessione è stata la scintilla che ha fatto scoppiare una nuova guerra. Sostengono infatti i tartufini che le pecore rovinano la coltura riducendo la produzione del tartufo; non solo, ma il lezzo degli ovini fa perdere addirittura la bussola ai cani i quali, così, non sanno più ritrovare, in questa mescolanza di odori, il preziosissimo tubero. È una guerra che non si sa come potrà finire. Anche perché non si sa a chi dar ragione.

A TAVOLA

Sant'Agostino offre ai buongustai tutte le specialità gastronomiche della ricchissima cucina ferrarese con l'aggiunta di un pizzico di tartufo. Fra i tanti piatti, tuttavia, a Sant'Agostino non ci si deve lasciar sfuggire «la parmigiana»: non è

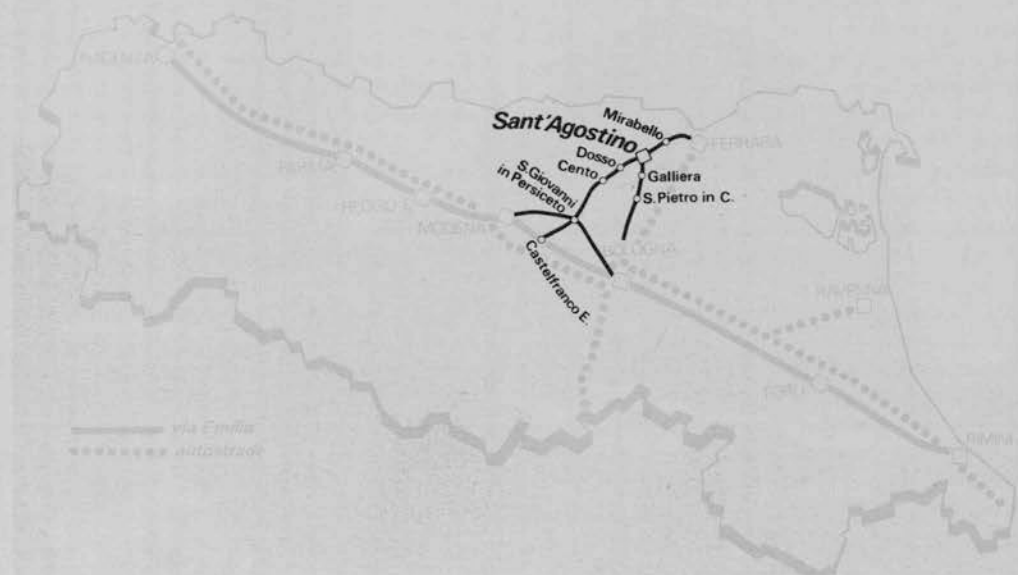
un piatto tipicamente ferrarese; ma qui, si fa per dire, è stato adottato e viene preparato in un modo tutto speciale. Sul fondo di un tegamino, preferibilmente di terracotta, si adagiano fette sottilissime di tartufo, intervallate ad altrettante di «grana», in modo da formare tre o sei strati; il tutto condito con olio (meglio burro), sale e pepe. Si mette sul fuoco, si fa bollire e si serve, nello stesso recipiente, quando olio o burro frizzano.

Questa «parmigiana» conquisterà anche il palato più esigente, ma attenzione a non esagerare: impensabili possono essere gli effetti dell'abuso e ben diversi a seconda dell'età di chi ha fatto la scorpacciata.

IL PERCORSO

Da Bologna: con l'autostrada (A 13) fino a Ferrara-nord, si esce e si imbecca la statale n. 255 (Ferrara-Modena) a Porotto, ed in una ventina di chilometri si arriva in centro al paese; sempre da Bologna vi si può giungere prendendo la via di Corticella e percorrendo la provinciale fino a Cento. Dalla città del Guercino si percorre, infine, il tratto verso Ferrara della Statale n. 255.

Da Modena: percorrendo la statale per Ferrara; oppure per la «Panaria bassa» fino a Finale Emilia, poi per la statale «di Correggio», a Casumaro, e di qui a Sant'Agostino.



Sant'Arcangelo

*Resiste il vecchio borgo
a due passi
dalla spiaggia internazionale*



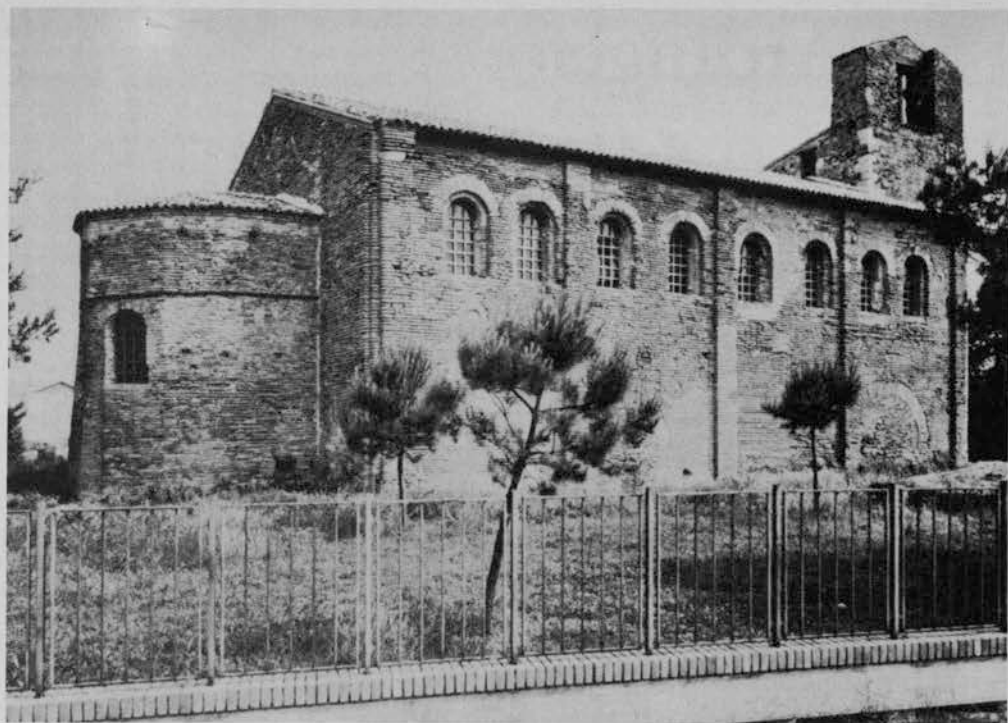
Contrapposto alla vicina riviera cosmopolita, Sant'Arcangelo risponde ai tuffi fra le onde con un tuffo di altro genere, non meno tonificante per lo spirito: un salto indietro nei secoli, in una stagione che sembra sepolta fra i libri di storia. Basta poco: una passeggiata al borgo che si è sviluppato attorno al castello, e le strade si restringono come per magia e riprendono i nomi — contrada dei fabbri, contrada dei signori — che avevano una volta. Restare a Sant'Arcangelo vuol dire dimenticare il tempo che si è appena lasciato per immergersi in un mondo di storia e leggenda che la fantasia dei romagnoli sa colorire con maestria.

Ci sono bellezze artistiche e bellezze naturali a Sant'Arcangelo; c'è un passato che qui si è conservato in molti punti ancora intatto; c'è l'impronta di Giovanni Ganganelli (diventato poi Clemente XIV) e c'è, non meno imponente, quella dei Malatesta. Non si sa proprio da che parte incominciare. Se un consiglio possiamo dare al turista che viene a Sant'Arcangelo è di recarsi, prima di tutto, nella cosiddetta piazzetta delle monache, dove una ventina d'anni fa, fu piantato un cipresso cui fu dato il

nome gentile di Francesca. E perché mai incominciare proprio da un cipresso, fra l'altro nient'affatto longevo?

Dietro quel cipresso più che storia c'è leggenda: una leggenda che a Sant'Arcangelo i romagnoli si sono tramandati di generazione in generazione come un fatto di famiglia. Se poi qualche studioso, di quel fatto, ha dato un'interpretazione per niente fantasiosa ma suffragata da elementi storici, tanto meglio; se invece quel fatto è sconosciuto perché tutti conoscono un'altra realtà e un'altra poesia della stessa vicenda, che importa? A Sant'Arcangelo la storia di Paolo e Francesca è stata ed è raccontata con altre parole, con una poesia e una conclusione che non sono quelle di Dante.

Si dice, cioè, che Francesca sarebbe stata trucidata proprio qui, nel castello malatestiano che, per la cronaca, aveva visto la luce nel 1247. Ma la differenza non si fermerebbe ai differenti «luoghi del delitto». La leggenda vuole che la figlia di Francesca, Concordia, una ragazzina di tredici anni, fondasse qui un convento di monache sepolte vive, forse per cancellare dai suoi occhi l'orrenda visione dell'infelice fine della madre. E qui invece la poverina era destinata a



SANT'ARCANGELO: l'antichissima pieve (del IV secolo)

morire, vittima dell'incubo che le sue forze non avevano saputo vincere.

D'estate, Sant'Arcangelo offre al turista quello spettacolo suggestivo che si chiama teatro in piazza; potrebbe essere la risposta alla vacanza spensierata fatta soltanto di sole, di bagni, di spiaggia; ma può essere, piuttosto, la conferma che la città vuol rimanere fedele alla sua tradizione culturale.

La storia di Sant'Arcangelo non è scritta solo sui monumenti, sulle pietre, sui ruderi: anche tralasciando la sua esistenza dal periodo eneolitico fino all'epoca romana (di questa vita si hanno testimonianze nel museo Renzi di San Giovanni in Galilea, poco distante dalla città) non riesce difficile immaginare, quando già Roma aveva sviluppato la sua forza e insediato la sua civiltà, come dovesse essere il paese.

Fiorente era l'industria dei laterizi, prospera quella edilizia. Questo vuol dire che nella foresta Litana sorgevano un un po' dovunque ville e abitazioni sfarzose, circondate da parchi e giardini, impreziosite dai marmi; e, laggiù, poco distante, il mare.

Ma, non molto dopo, i barbari distruggono le ville e quella vita, che non doveva essere poi tanto brutta, è

spazzata via dalle orde. Scomparsa l'industria, Sant'Arcangelo resta un piccolo centro agricolo destinato a cambiar padroni, ma non tanti come succede a parecchi comuni italiani. Pare, piuttosto la vittima di un lungo braccio di ferro fra i Malatesta e la Chiesa, un pallone attorno al quale si rincorrono continuamente per prenderlo a calci dei giocatori in divisa militare. Questa a grandi linee la sua storia, salvo una parentesi per le esperienze fatte sotto Cesare Borgia prima e i veneziani dopo. Dalla Chiesa riceverà un notevole impulso nel '700 con Clemente XIV (Papa Ganganelli) così come da Sigismondo Malatesta riceverà la fortificazione della stupenda rocca a spese di una ancor più stupenda torre: ma si era in tempo di guerra e quella «ottava meraviglia» era, per il signore, superflua. E i bravi romagnoli hanno dovuto ingoiare anche questo rospo: nemmeno l'unico — per loro sventura — d'una storia dal sapore amaro.

DA VEDERE

Il castello malatestiano (del 1247). È perfettamente tenuto, all'esterno e all'interno (i restauri e l'ampliamento sono posteriori di due secoli). I mobili



SANT'ARCANGELO: via dei nobili



SANT'ARCANGELO: via Capannone vecchio

che arredano le stanze sono originali del '600. È visitabile. Altri due castelli (la torre la Tomba e la torrè Balducciana) sono in discrete condizioni.

La pieve di San Michele in Acerboli. Antichissima, probabilmente dell'XI secolo, questa pieve romanica chiede il sacrificio d'un quarto d'ora di strada. È interessante per la sua origine; pare, infatti, che sia sorta sulle rovine d'una chiesa paleocristiana, a sua volta eretta sulle fondamenta d'un tempio pagano (dedicato a Giove).

La chiesa collegiata. Costruzione del '700, situata nella parte alta della città, contiene due tele del Cagnacci (il pittore è nativo di Sant'Arcangelo) e un crocifisso in legno della scuola riminese del '300.

La torre civica. Di ventisette metri, costruita nella parte alta della città, tradisce facilmente la sua età: è sorta infatti, soltanto nel 1893. Ma a Sant'Arcangelo si ha testimonianza di ben altra torre che non poteva non portare il nome dei Malatesta. Uno, Carlo l'aveva innalzata nel 1386; un altro, Sigismondo, l'aveva abbattuta nel 1447.

L'arco trionfale. Innalzato in onore di Clemente XIV par che porga il saluto e il benvenuto agli ospiti.



SANT'ARCANGELO: la piazzetta delle monache

SANT'ARCANGELO: le grotte tufacee, particolare



A TAVOLA

Prosciutto della campagna romagnola con piadina.

Assaggio di cappelletti in brodo di gallina di fattoria.

Tagliatelle (o tortelli, o ravioli) fatti in casa con ragù.

Arrosto misto di capretto, anatra, piccioncino e lonza di maiale allo spiedo. Involtini. Contorni vari.

Vini: Sangiovese e Trebbiano. E, per finire, la ciambella.

IL PERCORSO

Da Rimini sono circa quindici chilometri; da Bologna un centinaio per la vecchia via Emilia, un poco meno per l'Autostrada del mare: l'uscita è a Rimini nord. Sant'Arcangelo è anche tappa obbligata per chi voglia inoltrarsi nella Valmarecchia.



SANT'ARCANGELO: l'arco di trionfo per Clemente XIV

www.arcipelago.it



Santa Sofia

*Isola di frontiera
che non si cancella
fra Romagna e Toscana*



Per gli appassionati della pesca è una allettante meta reclamizzata dalla pescosità del Bidente; per gli storici il paese delle vesti dipinte di porpora che i mercanti dell'oriente venivano qui, appunto, per tingere, e che, nel ricordo della loro Santa, hanno chiamato Santa Sofia; per gli sciatori un paese di transito in vista delle vicine piste della Campigna; per i sismologi un posto che trema come pochi altri sulla terra; per i buongustai uno straordinario insieme di trattorie rimaste tipiche (di fatto, cioè, non di nome soltanto); per chi va in cerca di usi e costumi, una terra tutta da scoprire.

È Romagna e non è Romagna. In un contrasto di geografia e di tradizione, di dialetto e di caratteristiche, questo paese resta soprattutto — come è sempre stato, del resto — terra di frontiera.

«Non si possono comprendere — ha

scritto Luciano Foglietta (*Un paese di frontiera*) — certe contraddizioni se non si tien conto che Santa Sofia è un paese composito. A quarant'anni dal suo ricongiungimento alla Romagna mantiene ancora caratteri propri, distinti. In realtà Santa Sofia rappresenta il punto d'incontro tra due diversi mondi che qui si sono incontrati e non sempre fusi: la Toscana granducale e la Romagna pontificia. Ha sempre mantenuto, perciò, contrasti affascinanti che si rivelano non solo nel carattere degli abitanti, ma nell'architettura e nel paesaggio. Si passa dai sei-settecenteschi palazzi di stile fiorentino a quelli tetri, ibridi, dei conventi-fortezze; dalle medie e brulle montagne dello Spinellese alla maestosità dell'immensa foresta che da Camaldoli si stende sino al grande Falterona».

Fino al 1923, quello che è l'attuale quartiere di Mortano era comune auto-



S. SOFIA: vista dal colle di Montegignoli

uomo e apparteneva alla provincia di Forlì — in Romagna, quindi — mentre il comune di Santa Sofia apparteneva alla Toscana. La linea di confine fra le due regioni, praticamente tagliava in due l'abitato. Fu Mussolini a ridare alla Romagna quello che gli piaceva chiamare «lembo di terra irredenta». Ma è veramente Romagna quella terra che il Bidente bagna con le sue chiare acque? Della Romagna essa ha la prorompente focosità della sua gente: non è forse vero, fra l'altro, che adesso, alla romagnola si celebra, seppur con un tono che si è fatto festaiolo, quello che per secoli è stato il solco invalicabile che divideva non due paesi ma due mondi diversi? Dopo l'ultima guerra, non più terra di nessuno, Santa Sofia rinasce a vita nuova e il primo passo di questa vita è una modesta passerella che avrebbe dovuto riunire le genti di qua e di là del Bidente. Ma proprio ricongiungimento non è, almeno all'inizio; e lo attesta un cartello posto a metà di quella passerella: da una

parte «Stato del Levante» e dall'altra «Stato del Ponente». Sono diatribe a non finire; ma poi quell'episodio offre lo spunto per feste e mattane. Per due giorni il paese si governa da sé, si batte moneta che ha valore per gli acquisti nei negozi. Lo Stato del Levante (quello che era Mortano; quindi, fino al secolo scorso, incluso nello Stato Pontificio) esalta la caratteristica dei suoi uomini che secondo i racconti che quassù si fanno e si tramandano ragionerebbero in modo piuttosto stravagante (un libro di Luciano Foglietta «I matti di Seguno» descrive appunto, quelle bizzarrie).

Chi la vede per la prima volta ha l'impressione di trovarsi in un paese che non ha niente, o quasi, dell'antico; solo lo spirito della gente è rimasto legato alle tradizioni della terra, una terra avara di ricchezza, ma questo appartiene agli uomini, non alle loro case che, di vecchio hanno soltanto il profumo delle pietre rosse che non hanno ancora lasciato il posto ai variopinti, lucidi pavimenti.

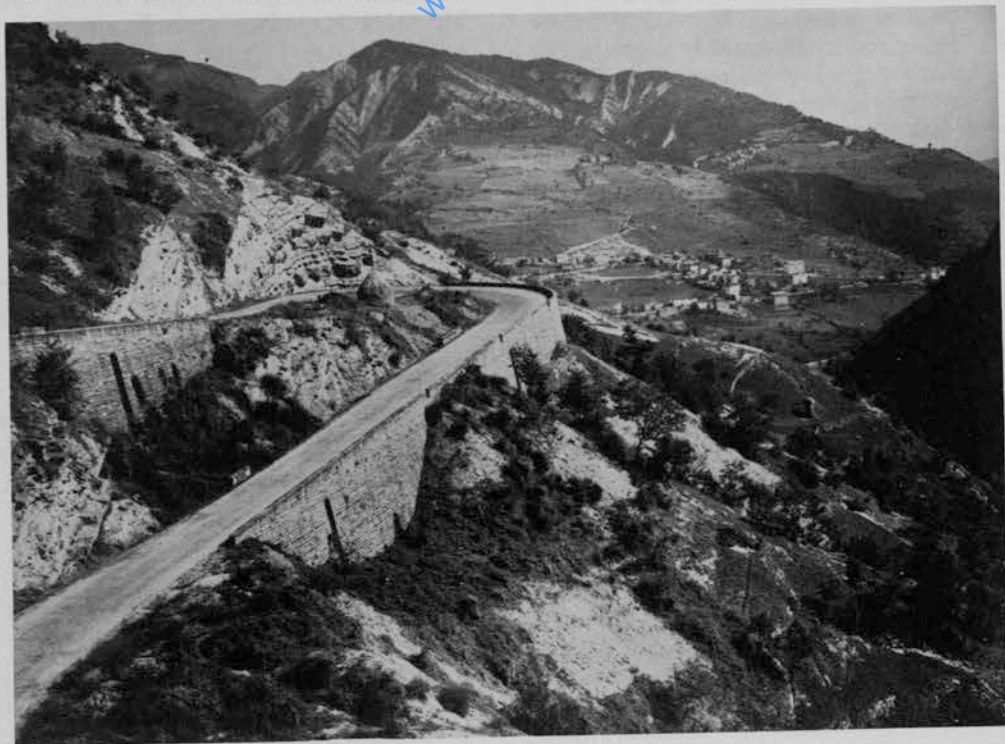
Se è così diversa dai soliti posti dell'Appennino, Santa Sofia lo deve ai terremoti che una volta o due ogni secolo l'hanno semidistrutta. L'ultimo, molta gente lo ricorda ancora, porta la data del 10 novembre 1918. La guerra era finita da pochi giorni, ma per Santa Sofia doveva ancora venire il peggio. Era una domenica quando la terra impazzita si scrollò tutte le case d'un paese, case che da non troppo tempo erano state ricostruite, tirate su pietra dopo pietra da uomini e donne che si sono rassegnati a un destino infame senza darsi per vinti; uomini e donne resistono e restano sul posto che fu dei loro padri, dei loro antenati, anch'essi segnati dalla stessa maledizione. Fu rasa al suolo Santa Sofia; i morti furono decine, i feriti centinaia. Adesso nessuno lo nota; se non lo sa, non può avere idea della vita che deve condurre chi sa che da un giorno all'altro potrebbe veder balzare le case intorno a sé e sentire la terra tremare sotto i suoi piedi. E meno che meno potrebbe immaginarlo vedendo un paese pieno di trattorie — uno dei

motivi di richiamo per i turisti buongustai, un biglietto da visita che ha sostituito le filande, numerose e famose fino agli anni 30 — e di osterie che si distinguono per quel ramo di ginepro che qui nessuno si sognerebbe mai di cambiare con una insegna luminosa.

A TAVOLA

La stagione gastronomica ideale incomincia con l'autunno (ma non resterà deluso il turista da un menù primaverile o estivo) allorché, metà romagnola e metà toscana, la cucina di Santa Sofia si completa con la caccia. Si discute, quassù, se sia preferibile bruciar tronchi di frassino o di quercia sotto lo spiedo che gira ininterrottamente diffondendo il profumo fra le piccole stanze, mentre il chiacchierio dei clienti s'alza di tono via via che si vuotano le bottiglie dei vinelli leggeri del posto o del Sangiovese «importato» da Predappio e dai colli sopra Cesena. Caccia, dunque, e si comincia subito coi crostini di beccaccia, regale antipasto alle tradizionali minestre, quat-

S. SOFIA: la strada per la foresta di Campigna



Sassuolo

*Le antichissime ceramiche
gli hanno dato
un volto moderno*



Ci sono paesi che restano gli stessi col passare dei secoli; e ci sono paesi che cambiano da una generazione all'altra. Sassuolo è di questi. E il nonno che porta a spasso il nipotino anziché mostrargli una strada, una piazza, un negozio, è costretto a raccontargli una favola malinconica che incomincia così: qui, ai miei tempi, c'era...

Sassuolo, a un tiro di schioppo da Modena e da Bologna — e sempre contesa, nel medioevo appunto da bolognesi e da modenesi — è un paese dipinto con i

mille colori delle ceramiche che qui nascono e di qui prendono il volo per l'Italia e per il mondo. E fra questi colori che lo rivestono allegramente c'è una straordinaria mescolanza d'antico e di moderno che continuamente si rinnova. «Da bambino — ha scritto Dario Zanasi che del turismo di casa è stato un sensibile poeta — io ricordavo soltanto due ceramiche». E mentre usciva il suo libro «Modena, mio paese» le ceramiche non si contavano più.

Ma se si dimenticano i colori che l'uomo ha rubato alla natura, se si guarda più in là, nel tempo e nello spazio, alla storia di questo paese e alle dolci colline ai cui piedi si adagia, ma non in posizione di riposo, si può riconoscere l'anima di questo centro, com'era e come resta ancora se spogliato di quell'abito variopinto nel quale vive e prospera. E allora ecco una sosta obbligata al *Palazzo degli Estensi*; e, all'interno di quella maestosa costruzione (attualmente di proprietà del Ministero della Difesa che l'ha ceduta all'Accademia di Modena), alla Galleria affrescata dal Boulanger. È una meraviglia, ma soprattutto è un palazzo che fa pensare alla dimora di duchi o di principi; e invece era nato come un castello, ed era cresciuto come l'oggetto perenne di sanguinose contese.

Feudo della famiglia Da Sassolo (Della Rosa) Sassuolo nel XII secolo conosce se non la prosperità, per lo meno quella fama che dovrà accompagnarlo fino ai giorni nostri (si guadagnerà anche l'appellativo di Faenza del ducato estense ma soltanto più tardi).

Certo è, comunque, che sotto i Della Rosa in Sassuolo si costruisce un famoso castello, di quelli che nel medioevo fanno gola ai signori non soltanto per abitarvi ma per la sicurezza che gli viene dalla solidità delle mura. E quando l'ultimo esponente dei Della Rosa, Francesco, muore nel 1425, su quel castello mette gli occhi Borso d'Este. Per la verità, gli estensi mettono anche le mani su tutta Sassuolo ponendo fine, una volta per tutte, a una situazione coi Della Rosa che proprio idilliaca negli ultimi tempi non deve esser stata.

Passata Sassuolo dai Della Rosa agli Estensi, il castello diventa addirittura una cittadella fortificata sotto Ercole I; ma non resta a lungo estense questo paese, e ancor più breve vita ha il castello.

Trattata non diversamente da quella che oggi chiameremmo merce di scambio, Sassuolo, in cambio di alcuni diritti su Carpi, passa ai Pio, la famiglia che appunto governa quest'altro territorio. Ma l'ultimo dei Pio muore ammazzato: non siamo ancora nel 1600: in centosettantacinque anni Sassuolo è stata dei Della Rosa, degli Estensi (due volte), dei Pio.

Sotto gli estensi resterà fino all'unità d'Italia. E il castello? quel castello che aveva fatto gola ai nemici di Francesco Della Rosa servirà finalmente allo scopo per il quale era stato costruito? Nient'affatto: quel castello viene trasformato, a partire dal 1645 in residenza principesca (i lavori sono eseguiti da Bartolomeo Avanzini, espressamente incaricato da Francesco I, nipote di Cesare, divenuto signore alla morte di Marco Pio) con annessa «delizia». Dietro il nome di delizia, sotto gli estensi si nascondono le costruzioni più sfarzose, quasi sempre destinate allo sport preferito: la caccia.

CURIOSITA'

La ceramica, biglietto da visita di Sassuolo, è l'espressione più evidente della modernità del paese.

Eppure la ceramica qui era di casa anche quando la vita scorreva placida e tranquilla come nei monasteri. Quando San Francesco passa da queste parti, già la mano dell'uomo plasma una terra che è docile sotto le sue dita capaci. Non molto tempo dopo un notaio, Alberto da Fiorano, nel 1279, esattamente il 17 giugno, registra un atto in virtù del quale il massaro di Sassuolo, Geminiano da Montecchio e altri uomini del comune «danno a far lavorare la fornace per lire cento modenesi» a una società.

La tradizione si mantiene viva nelle botteghe, i padri insegnano il lavoro ai figli: non siamo al boom di oggi, ma quella fiaccola è sempre accesa. E un'altra testimonianza storica ci viene da un decreto del duca estense Francesco III che nel 1761 ribadisce la concessione dello «jus privato delle majoliche» a Giovanni Maria Dallara. Il resto appartiene a un passato recente; l'ultima storia è la cronaca attuale.

FIORANO: il santuario





MONTEGIBBIO: il castello

I dintorni: Montegibbio, un altro mondo

I sei chilometri che da Sassuolo s'inerpicano su per la montagna conducono, secondo le indicazioni, a Montegibbio: ma non sarebbe esagerato dire che portano in un altro mondo, all'ultima spiaggia. Più la strada avanza lungo l'erta e più si torna indietro nel tempo, fino a trovarsi, ai quattrocento metri del monte che fin dall'epoca di Matilde fu intitolato allo zibibbo, in un angolo di paradiso che non è sicuramente del nostro tempo.

Il castello, ricostruito nel 1501 dopo un terremoto dal conte Gerolamo Boschetti, e restaurato poi cent'anni fa, è nascosto fra il verde e non riesce difficile immaginare i signori che arrivavano in carrozza per la villeggiatura estiva.

Piccolo mondo ancora intatto, Montegibbio rappresenta una gita nella gita; ma vuol essere anche un monito, in tempi di devastazione della natura. Non è fatto per il turismo di massa: è, piuttosto, un invito a chi ancora non sa apprezzare la natura in tutto il suo valore.

La passeggiata a Fiorano

Non vorrei nemmeno scordare la tradizionale passeggiata da Sassuolo a Fiorano modenese — ha scritto Dario Zanasi —, di un paio di chilometri, forse meno, lungo una strada quasi dritta ma piena di poesia. Oggigiorno il boom edilizio allunga i paesi, allarga le loro strade periferiche con la stessa fretta con cui crescono e si moltiplicano i rizomi di quegli iris che in primavera macchiano le mani dei bimbi che giocano in giardino. E infatti Sassuolo e Fiorano ormai si toccano. Ma allora, fra un paese e l'altro, c'era un lungo intermezzo di verde. E poi, poco prima di Fiorano, che è un paese stupendo, c'erano i cipressi, che sono in parte rimasti.

Da vedere

Il santuario, dell'Avanzini, ricordato per il miracolo del fuoco.

La chiesa di San Giovanni (in una cappella è la tomba di *Ciro Menotti*).

Il castello, che conserva il cortile cinquecentesco e l'originale ponte levatoio.

Le terme di Salvarola

Nascoste nel verde, a pochi passi da Sassuolo, le terme di Salvarola, antichissime, conservano in alcune costruzioni lo stile d'un passato recente. Alle terme, note fin dai tempi dei romani, si può arrivare tranquillamente passeggiando, non son più di tre chilometri da Sassuolo. Ma a Salvarola si va anche per le cure: l'acqua — ha detto il prof. Doderlein — è di sommo pregio, doviziosa di sali alcalini, ottima sia per bagni che per uso interno e applicabile con tutta franchezza e buon risultato ad usi terapeutici.

A TAVOLA

La gastronomia locale offre due liquori e un dolce: Sassolino e Nocino, e torta di noci. Questa è particolarmente richiesta da chi desidera conoscere sapori «nuovi» o comunque diversi da quelli tradizionali. Per la torta di noci occorrono: noci, naturalmente, cioccolato, uova, burro e zucchero. La pasta compatta che si forma si versa in uno stampo e si cuoce al forno, a fuoco lento, su una base dolce.

IL PERCORSO

Da Modena non sono più di 17 chilometri da percorrere su due statali, quella dell'Abetone e del Brennero, inizialmente, per otto chilometri e mezzo, fino a Casi-

nalbo. Qui si imbecca la 486 e dopo altrettanta strada ecco, adagiata sul Secchia, Sassuolo.

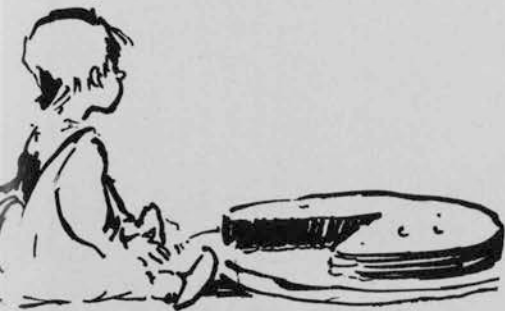
Da Bologna si raggiunge Sassuolo attraverso Vignola. Questo è gradito agli automobilisti perché percorre il regno delle macchine da corsa e tocca la sua capitale: Maranello.

SASSUOLO: il palazzo ducale



Scandiano

*Apri la finestra
e lascia entrare
la primavera*



Puianello, dieci chilometri da Reggio Emilia, per il turista che si metta in macchina avendo come meta la montagna — o le due Pedemontane — è un punto fermo. Il cartello indirizza, dritto, verso l'Appennino (è la nota Statale 63); a destra e a sinistra alle Pedemontane, l'occidentale e l'orientale. Il turista meno frettoloso — scartiamo dunque lo sciatore che vuol raggiungere rapidamente le bianche distese del Gereto — può scoprire in questo incrocio obbligato un'altra alternativa: o la storia (e allora imbocca, a destra, la strada per le terre di Matilde) o la letteratura (e allora, come noi in questa gita, volta a sinistra, verso Scandiano).

Si lascia quel castello che fu di Filippo Re e che conserva il titolo, non usurpato, di «il più bello» e si raggiunge, in meno di quattro chilometri, Albinea: altro castello, altro colle, e una chiesa che conservava un Correggio e ora si limita a mostrare una copia, del Boulanger, del famoso originale. Si passano ancora Montericco e Borzano (altri due castelli: il primo restaurato, il secondo trasformato in casa colonica). A Montericco, in particolare, si produce uno dei migliori Lambruschi, quello detto appunto di Montericco, il vino che, come nel Modenese, è diffuso in tutta la zona collinare e nella pianura centro orientale. In otto chilometri si è a Scandiano, la culla del Boiardo e di Lazzaro Spallanzani, cantata da Giosue Carducci.

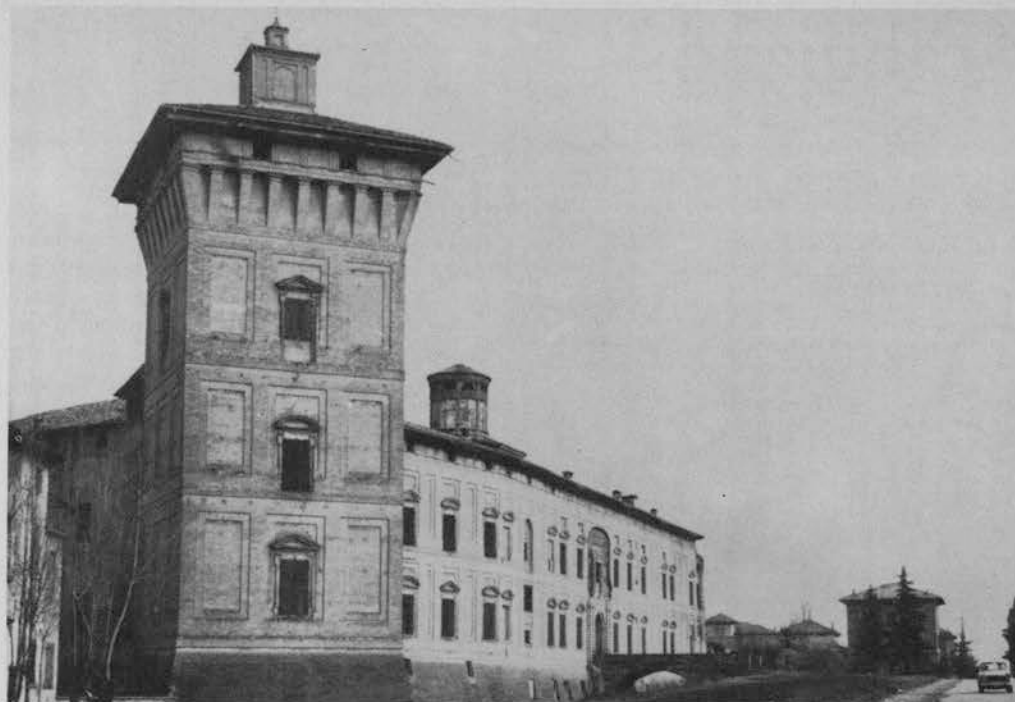
«Molto dolce e gentile paese — scrive-

va il poeta a Severino Ferrari — reggeva con giustizia e gioia d'animo Matteo Maria, e molto bella casa abitava. Ivi per le finestre entrava tutta la primavera e la poesia toscana, passando gli appennini e rinfrescandosi nel verde dei colli e nelle acque dei torrenti emiliani, gli volava sul capo e andava sfumando per la gran pianura verso le Alpi veronesi e trentine. Il poeta di tre anime guardava, sorrideva e cantava. Dai sotterranei della Rocca di Scandiano, ove sono anche grandi botti di vino bianco e nero...».

Nata assieme al suo castello (nel 1262) e attorno ad esso sviluppatasi, Scandiano — nota soprattutto per aver dato ospitalità ad artisti e a poeti — fu feudo dapprima dei Fogliani (alla cui famiglia apparteneva anche Guido Riccio, immortalato dal pennello di Simone Martini) poi degli Estensi, quindi dei Boiardo (che governarono per gli Estensi) e, successivamente, dei Thiene, dei Bentivoglio, dei Mari, ancora degli Estensi, fino al Risorgimento, tranne il periodo della Repubblica Cispadana e Cisalpina. Terra di artisti fin dalle epoche più remote: lo attesta, fra l'altro, il capolavoro che si conserva nel museo civico, la Venere detta di Chiozza, una statua di donna che si fa risalire al paleolitico superiore rinvenuta nella vicina frazione di Chiozza, sulla riva del Tresinaro.

Altri scavi effettuati di recente nel cortile adiacente la chiesa parrocchiale di Jano sono stati sospesi dalla Sovrintendenza perché i picconi stavano dando alla luce i resti di antiche mura, probabilmente di origine romana. Della nascita di Scandiano si sa poco o niente, così come non è mai stato possibile dare una spiegazione valida sul nome. Per cui le prime notizie attendibili sono quelle — ripetiamo — che la ricollegano al castello dei Fogliani.

Dei personaggi illustri di questa terra, il più famoso è fuor d'ogni dubbio Matteo Maria Boiardo, innovatore, con l'Orlando Innamorato, dei poemi epico cavallereschi; ricordiamo poi, in ordine di tempo, il cardinale Sebastiano Pighini, uno dei tre presidenti del Concilio di



SCANDIANO: la rocca dei Boiardo

Trento; il chirurgo Cesare Magati il Seniore (1580-1647): il primo a sostenere che era indispensabile rendere asettiche le sale operatorie; e lui, diventato più tardi, per adempimento a un voto, fra' Liberato da Scandiano ha dato il nome all'ospedale locale. E ancora Antonio Vallisneri, che apre la serie degli scienziati illuminata dal nome di Lazzaro Spallanzani, uno dei più grandi sperimentatori mai comparsi al mondo e una delle più pure glorie d'Italia. Con Volta e Scarpa costituì il famoso «triumvirato» espresso dall'ateneo di Pavia. Elenca tutti gli studi dello Spallanzani e praticamente impossibile, essendosi egli occupato di tutto. Dagli «infusori» ai tardigradi, dai rotiferi alle muffe. In campo medico fu uno dei primi a «saper tutto», per dirla con una espressione moderna, della digestione (a lui si deve la scoperta degli elaborati dei succhi gastrici) e della propagazione della specie; è stato il primo a giungere a valide conclusioni sulla fecondazione artificiale sia negli animali sia nelle piante.

DA VEDERE

A Scandiano

La rocca. È sempre stata l'anima di Scandiano e, per la gente del posto, lo

è ancora. Alta, monumentale, di linea elegante, la facciata che guarda lontano verso i colli: eppure non è più la stessa che, oltre settecento anni fa, costruì Gilberto Fogliani. Distrutta dalle guerre, dagli incendi, non risparmiata dal tempo, essa aveva ben poco a che vedere con quella di oggi. Il Campanone, o torre civica, tuttora in ottimo stato, era soltanto l'accesso principale di quel castello dei Fogliani che ospitò personaggi illustri della storia, della letteratura, dell'arte, a cominciare dal Petrarca per continuare con l'Ariosto, Paolo III Farnese e Calvino, per finire agli artisti, segnatamente Nicolò dell'Abate il quale, chiamato nel 1540 da Giulio Boiardo, vi dipinse i Libri dell'Eneide e affrescò le pareti (ma chi vi entra oggi non può ammirarli: giusto due secoli orsono furono tolti e trasportati a Modena).

La rocca, oggi, pur conservando la imponenza della costruzione rinascimentale, è incompiuta all'esterno e all'interno; e quest'opera, nel 1883, il Comune fu costretto a vendere allo Stato che pareva avesse tutte le intenzioni di destinarla a carcere, come purtroppo succede a tanti monumenti, anche alle più significative testimonianze del nostro passato. Ma non è diventata un luogo di pena, ché lo Stato, a sua volta, la cedette al-



CASTELLARANO: interno della rocchetta

l'Accademia militare di Modena. Serve ancora alla comunità locale per mostre e rassegne (ne viene allestita una, ora di pittura ora di antiquariato, ogni anno nei giorni della Fiera), o per concerti di musiche antiche.

La casa di Spallanzani: altra meta dei turisti (allo scienziato che Pasteur definì «Naturalista e fisiologo a nessuno secondo», Scandiano ha dedicato una statua, opera del Fornaciari, nella piazza principale del paese, circondata da antichi portici); l'edificio si presenta nell'intatta modestia di allora.

La chiesa di San Giuseppe. La costruzione, dalla facciata settecentesca, merita una visita. Conserva un venerato crocifisso, un tabernacolo in legno intagliato di Domenico Ceccati e una caratteristica cantoria, sempre in legno intagliato.

Santa Maria. Qui si trovano le lapidi di numerosi componenti le famiglie feudali scandianesi, soprattutto i Boiardo.

Da Scandiano in Val di Secchia

Scandiano apre oggi le porte (in provincia di Reggio) a quella che comunemente è chiamata la zona delle ceramiche: la «Pedemontana letteraria» che abbiamo imboccato a Puianello non prosegue dalla città del Boiardo verso Sassuolo; qui, prendendo la Statale delle Ra-

dici, prima del ponte sul Secchia, si giunge a Castellariano; ma c'è anche, da Scandiano, un'altra strada che scorre invece fra colline ricche di vigneti e di ville e arriva ugualmente a Castellariano (16 km.) centro moderno, arricchito dall'industria delle piastrelle in ceramica: del vecchio castello che gli ha dato il nome restano la torre e la torre dell'orologio.

DA VEDERE

A Castellariano

La rocchetta medioevale. Consente di accedere all'antico borgo, posto su un colle dal quale si domina, come da una terrazza, il panorama.

La parrocchiale di S. Maria. Conserva una cripta e alcuni reperti di arte romanica.

L'antico acquedotto è per qualcuno medioevale, per altri è d'origine romana; mostra le sette arcate superstiti.

La casa e il castello di San Valentino. In collina (4 chilometri e mezzo dal paese) le case e la chiesa del Borgo; su un poggio, il castello (ricostruito nel '500).

A TAVOLA

Un piatto tipico reggiano molto diffuso in questa zona (una volta era famoso quel-

lo di Albinea) è l'erbazzone, o scarpazzone, indicato per antipasto o per merenda. Eccone la ricetta:

Si tritano bietole o spinaci (anche metà e metà) non molto fini, si salano e si lasciano scolare. Si fa un soffritto di burro, lardo, cipolla e uno spicchio d'aglio (da togliere). Si mettono bietole o spinaci nel soffritto, si fanno un po' rosolare, si aggiunge pane grattugiato e quando l'impasto è freddo vi si mette parmigiano-reggiano grattugiato. Si fa bollire quindi acqua con un po' di sale, olio e burro e si fa l'impasto scottato di farina.

Si lascia raffreddare sotto un tovagliolo, si lavora un po', si tira sottile e se ne stende uno strato dentro la teglia leggermente oliata. Ci si mette sopra l'impasto di erbe e si copre con un altro strato di sfoglia sottile arricciata.

Si impreziosisce con pezzetti di lardo o pancetta tritata, si punge con la forchetta e si mette al forno.

A Scandiano si trova ancora il «castagnaccio» — torta di farina di castagne e acqua, cotta al forno — una volta noto in tutta la regione ma adesso pressoché dimenticato.

Da non lasciarsi sfuggire, invece, il vino locale. Le grandi botti di bianco e nero di cui parlava il Carducci nella lettera all'amico Severino Ferrari dovevano esser piene, evidentemente, non so-

lo di Lambrusco che anche qui è di casa, ma di quel bianco che prende il nome dal paese; un vino semisecco delle colline, quello che una volta — qualcuno lo ricorda — si faceva in dicembre.

A Scandiano

*De la prona stagion ne i dì più tardi
che le rose sfioriro e i laüreti,
quando cavalleria cinge i codardi
e al valor civiltà mette divieti,
a te, Scandian, faro gentil che ardi
ne l'immensa al pensiero epica Teti,
o rocca de' Fogliani e de' Boiardi,
terra di sapienti e di poeti,
io vengo: a tergo mi lasciai la grama
che il mondo dice poesia, lasciai
i deliri a cui par che dietro agogni
l'età malata. Io sento che mi chiama
de' secoli la voce, e risognai
la verità de i grandi antichi sogni.*

GIOSUE CARDUCCI

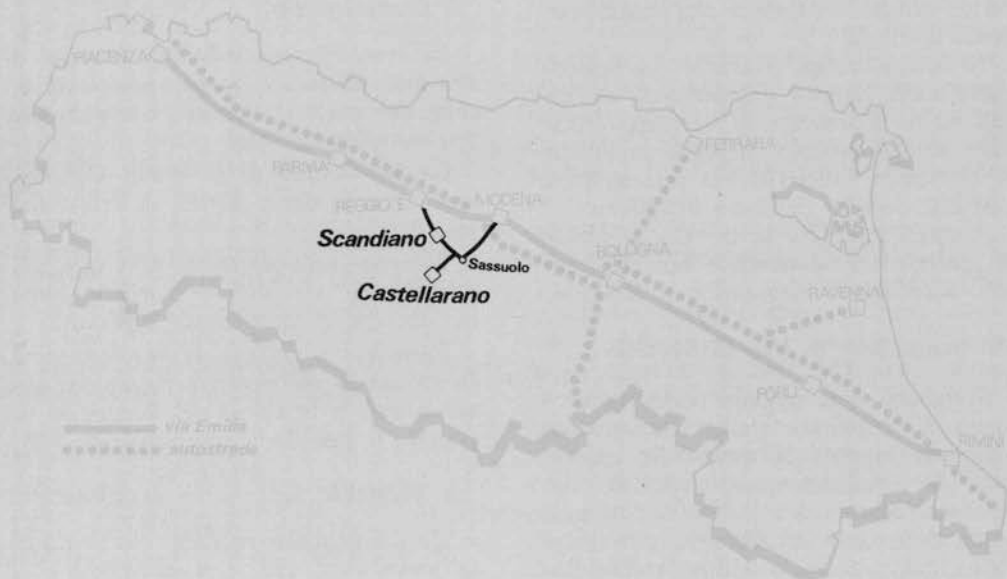
(16 dicembre 1894)

IL PERCORSO

Da Reggio, Statale 63, fino a Puianello (km. 10).

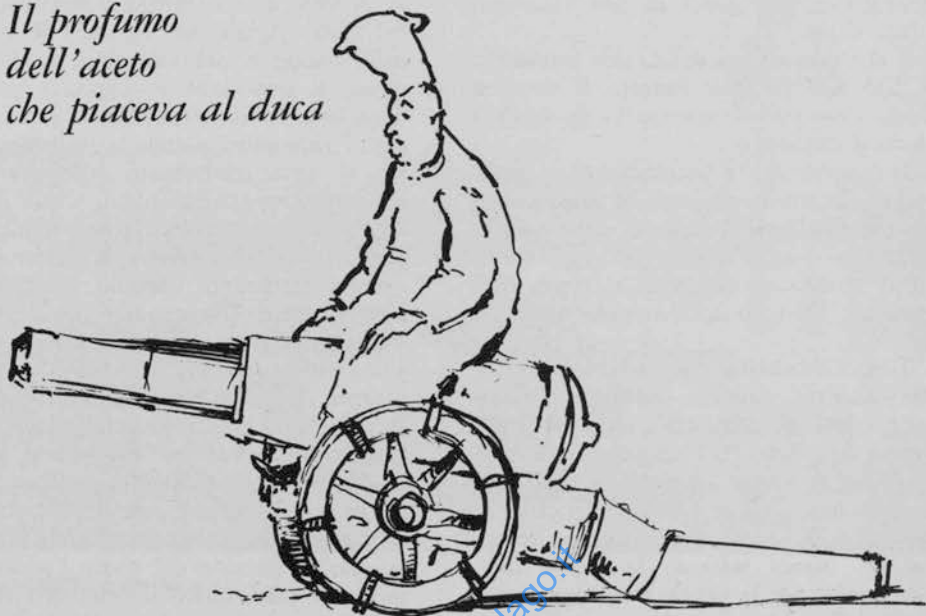
Da Puianello per Albinea, Montericco, Borzano fino a Scandiano (km. 16).

Da Scandiano per Ventoso, le ville (in prossimità delle quali è il castello di San Valentino) e Castellarano (km. 16).



Spilamberto

*Il profumo
dell'aceto
che piaceva al duca*



Se un ufficio turistico dovesse lanciare uno slogan per invitare i turisti a Spilamberto non potrebbe non accostare il fantasma all'aceto balsamico e a quella brava gente (ma d'una razza tutta speciale) che vive nel paese nascosto fra i filari delle viti quasi a mezza strada fra Bologna e Modena. E i cartelli dovrebbero indirizzare «al fantasma» o «alla prigioniera»: quanto all'aceto, quand'è San Giovanni, non c'è bisogno di alcuna indicazione arrivando facilmente alle narici. E la gente? Si impara presto a conoscerla, ma bisogna sentirla parlare.

A Spilamberto, ci chiedeva il ragioniere Rolando Simonini, che nelle ore di ufficio è il reggente della filiale della banca, ma che per il resto della giornata è il «maestro» della consorceria dell'aceto balsamico, a Spilamberto, cosa pensa di trovare? Qui da noi c'è poco o niente da vedere. La rocca, il castello dei Rangone, la piazza. E poi ci siamo noi.

E noi, lasciava capire, vuol dire gente diversa. Forse si è tramandata da un'epoca remota la fiera di una popolazione che derivava la sua forza dalla posizione strategica in cui si trovava, una cittadella, una roccaforte abituata a difendersi con tutte le sue forze dai nemici che anda-

vano aumentando via via che passavano gli anni.

Ancora adesso quella fiera di amore per la terra dalla quale raccolgono un Lambrusco di marca e delle ciliege della stessa gustosità di quelle di Vignola.

Nel nome di questo attaccamento alla loro terra si sono rifiutati di aprire alcuni stabilimenti di ceramica quando pur si poteva intuire, sull'esempio di Sassuolo, un boom di questa lavorazione. Sempre in nome della loro terra hanno detto no ad altre trivellazioni per la ricerca del metano dopo le prime, effettuate nell'immediato dopoguerra.

Ma siamo appena agli inizi. Quando, pochi anni or sono, venne decisa l'unificazione delle due parrocchie del paese, Sant'Adriano e San Giovanni, la rivoluzione fu evitata, dicono, solo per miracolo. Quelli di Sant'Adriano non erano lontanissimi da quelli di San Giovanni, le due chiese trovandosi praticamente sulla medesima strada; ma gli uni (Sant'Adriano) erano sotto la diocesi di Nonantola e gli altri sotto quella di Modena: e questo voleva dire, per loro, trovarsi ai poli estremi di quel mondo che si chiama Spilamberto.

Comunque, poiché di due parrocchie se ne doveva fare una, si pensò che anche le due feste patronali dovessero essere dimezzate; e se ne fece veramente una, ma con due spettacoli pirotecnici. Ai fuochi di S. Adriano, gli «avversari» voltavano le spalle e così quelli di San Giovanni subito dopo.

E che dire ancora della faida con quelli di San Cesario sul Panaro, il comune vicino diventato il «nemico», da quando tuonò il cannone?

Il cannone era a Spilamberto; e quelli di San Cesario lo chiesero in prestito per sparare a salve in occasione di una festa. Si poteva negare questo piccolo favore? Tutto questo si racconta, si sente dire ovunque, forse lo tramanderanno ai posteri.

Tuonò il cannone, ma non ritornò. E allora vendetta, tremenda vendetta, Spilamberto passa al contrattacco. Se noi non possiamo sparare col cannone, voi non suonerete le vostre campane. E sparirono le campane di San Cesario. Questa, si badi, non è storia medioevale, è recentissima: manca soltanto la parola fine. Una parola, per la verità, che i rappresentanti delle due fazioni cercarono una sera. A tavola, naturalmente; e in campo neutro, a Bazzano, in provincia di Bologna. Le cose andarono lisce fino al momento dei brindisi. Al levar dei calici, come si dice, ebbero inizio i discorsi ufficiali. Ma, una parola di troppo sfuggita a uno degli oratori, un malinteso, una risposta brusca, il tono sempre meno cordiale, successe quello che nessuno si aspettava. Non si arrivò alla baruffa, ma la pace svanì definitivamente. Particolare curioso: i contendenti se ne andarono senza pagare il conto: e il proprietario del ristorante, per non rimmetterci, si tenne l'affusto del cannone che i plenipotenziari di San Cesario avevano portato come segno di buona volontà.

Ma prescindendo da San Cesario, e messa una pietra sulla storia del cannone, la gente di Spilamberto è la più brava di questo mondo. E anche la più paziente e disinteressata: almeno a giudicare dall'aceto balsamico. E andare a Spilamberto senza sentirne neppure l'aroma è come recarsi a Monaco e ordinare, a tavola, acqua minerale.

Che cosa sia l'aceto balsamico, o ducale, e come lo si produca, lo ricorda Franco Mantovi, il quale lo include al primo posto fra le sette perle dell'eno-

gastronomia modenese. Non è il caso di dire che la materia prima è l'uva: bianca o nera.

«Quest'ultima caratteristica infatti non ha molta importanza, in quanto per la utilizzazione del mosto per l'acetaio non si procederà alla naturale fermentazione del mosto pigiato, ma separato dai grappi, dalla buccia e dai vinaccioli, esso verrà messo a «riposare» in apposite tinozze, dopo aver bollito sulla fiamma per diverse ore. Finalmente, quando il primitivo mosto si sarà trasformato completamente ed avrà «depositato» ogni scoria superflua (ritornando di un colore giallo paglierino), si avrà pronta la materia prima per alimentare l'acetaio, dopo averla ulteriormente «filtrata» in modo che le residue impurità abbiano a restare impigliate nelle maglie del setaccio (assai sovente un lenzuolo di spessa canapa).

Si potrà così avere a disposizione il liquido occorrente per dar vita al primo vasello dell'acetaio. Dentro il capace ventre di questo, nel volgere di dodici mesi, comincerà il processo di naturale fermentazione al termine del quale l'acido acetico avrà trasformato il primitivo «filtrato» in aceto; e ciò in virtù degli acidi contenuti in quella che, in gergo modenese, viene chiamata «camicia», ossia un sacco viscido e saturo di gas attivi, entro il quale appunto trova posto il liquido immesso. A coprire il vasello, per tradizione, sarà messo non già un tappo ma un sasso grezzo, al fine di difendere il contenuto dalla polvere e dagli eventuali «intrusi».

L'anno seguente si procederà al travaso in un più piccolo barile (e c'è chi sostiene che le botticelle del Malaga costituiscono il non plus ultra per chi voglia impiantare un nuovo acetaio) dell'aceto, mentre nel primo si provvederà, con tutte le precauzioni e le attenzioni alle quali si faceva cenno, all'alimentazione.

E così, di anno in anno, per tutta la serie di cinque, sei ed anche venti vaselli che costituiscono un aceto meritevole di rispetto.

Entro ciascuna delle botticelle toccherà alla «madre dell'aceto», ossia ad una caratteristica poltiglia gelatinosa, compiere, o meglio completare, adeguatamente, nel corso degli anni, il processo di integrale acetificazione.

Nelle case più illustri e nella nostra Modena ancora prima dell'ultima guerra erano diverse decine — la serie dei ba-



SPILAMBERTO: vista dall'alto

rili non è mai inferiore alla mezza dozzina —; accanto ad essi poi stanno alcuni recipienti (anche in terracotta) «per scorta», in modo da lasciare sempre pressoché colmo ogni barile, durante l'intero arco dell'annata».

Non sapevo che cosa fosse questo prodotto prima di andare a Spilamberto; o meglio, prima che il «maestro» Simonini e la sua signora, cultori d'una acetaia custodita a regola d'arte me ne facessero cadere una goccia sul dorso della mano. E non lo sapevano neppure i miei familiari, e i miei amici. A casa, feci annusare la mano e «Buonissimo quel profumo — fu il commento — amaro, proprio da uomo». Debbo confessare che non ebbi il coraggio di dire che era aceto. Balsamico, ma sempre aceto.

Per dire della consorterìa bisogna ritornare a parlare della gente di Spilamberto che si dedica disinteressatamente all'aceto. Di speculazione non è il caso di parlare, su questo son tutti d'accordo. L'articolo due dello statuto dice chiaro: «L'associazione si propone come scopo di promuovere, organizzare e sostenere iniziative e manifestazioni dirette alla produzione, alla tutela e alla valorizzazione dell'aceto balsamico naturale, nonché alla

diffusione della sua conoscenza, con facoltà di aderire, a tal fine, ad enti pubblici e privati e collaborare con essi o con privati per il miglior conseguimento delle finalità associative. L'associazione è di natura apolitica e non persegue finalità di lucro».

Quindi si lavora per anni e anni, ci si alleva una bottiglia che si gusterà chissà quando e solo per se stessi, per il piacere di averlo fatto, per l'onore di far rivivere il balsamo.

DA VEDERE

La rocca; e, nella rocca, quella che chiamano la casa del fantasma.

Ma casa non è, e abitazione neppure. È soltanto una cella di mezzo metro quadrato, alta un metro e mezzo, sepolta in fondo alla rocca. È diventata famosa, questa cella, quando un giornalista la scoprì una decina d'anni fa e un disegnatore la riprodusse nella prima pagina di un settimanale. Che cosa offre di così romantico, quel buco, per meritarsi un articolo e una copertina? Soprattutto tenuto conto del fatto che nessuno, fino a poco tempo prima, aveva mai saputo dell'esistenza di questa prigione nascosta.

Quel che si sapeva della rocca è tutto qui: è del XIII secolo e, quando venne costruita, era l'avamposto del paese.

Durante l'ultima guerra la gente cercava rifugio, durante i bombardamenti, in ogni posto che desse un minimo di sicurezza; e si pensò anche ai sotterranei. Ma, in quei giorni, si aveva ben altro da fare che andare alla ricerca dei motivi storici o di colore; e così entro la rocca, dove si stipavano uomini, donne e bambini rimase chiusa una porticina sbarrata fin dal medioevo. Fu soltanto più tardi, quando motivi diversi richiamarono gente fra quelle solide mura, che si pensò di abbatterla: e si scoprì la «cella del prigioniero».

Le pareti, chiamiamole pure così, erano piene di scritte, scritte rosse, che hanno fatto pensare a un disperato messaggio mandato col sangue dallo sconosciuto, non si sa bene a chi, dal momento che lì dentro sarebbe stato impossibile a chiunque metter piede.

I nostri non arrivarono mai, e il disgraziato languì in quel mezzo metro quadrato; nessuno ha mai saputo chi fosse né quale delitto avesse compiuto.

Soltanto adesso qualche studio, colorito dalla fantasia popolare, ha consentito di buttar giù una trama che, se non è in regola con la storia lo è sicuramente con il romanticismo. Perché si tratterebbe d'un romanzo di amore e di morte, con lui, lei, e anche un bambino. Sembra dunque che un certo messer Felipo si fosse innamorato, corrisposto, della stessa

marchesina. Dei Rangone, naturalmente. Ma una Rangone — d'una nobiltà antichissima, che risale addirittura ai Bizantini — dal nome che viene da Ranco e significa conchiglia, non poteva abbassarsi a sposare un Felipo qualsiasi che doveva essere un pover'uomo, reo soltanto di aver trovato l'anima gemella in una ragazza d'un ceto a cui non poteva né aspirare né tantomeno appartenere. E così fu rinchiuso nella cella dove scrisse col sangue la sua tragica storia nella quale accenna anche al fatto che «piagneva un puttino», che doveva essere il figlio suo e della marchesina, rimasto senza padre.

A TAVOLA

Cucina modenese al cento per cento, quindi con i soliti tortellini o lasagne o tagliatelle; e poi i tradizionali bolliti. Tipici del posto sono gli amarelli (un dolce fatto con mandorle dolci e amare, zucchero e chiara d'uovo).

Si beve naturalmente Lambrusco.

IL PERCORSO

A Spilamberto si arriva molto facilmente. Da Modena sono dodici chilometri sulla via Vignolese; chi viene dall'Autostrada del Sole, esce a Modena Sud e si trova già su quella strada. Da Bologna si percorre la via dei castelli medioevali fino alle porte di Bazzano dove si lascia la provinciale e in pochi chilometri si è a Spilamberto.



Toano

*Un angolo sperduto
immutato nello spirito
anche se il destino
ha mutato il suo volto*



Toano: un paese che ha dovuto cambiar faccia ma ha conservato, immutato, il suo spirito.

L'aspetto nuovo gliel'ha dato la ricostruzione, necessaria dopo le devastazioni subite durante la guerra; ma è soltanto apparenza. Toano, nella sostanza, è ancora un paese antico, di quelli purtroppo rari, risparmiati, finora, dai ritrovati della modernità che la vita d'oggi fa ritenere essenziali per l'uomo (salvo poi metterli da parte, durante le vacanze; anche quelle, ridotte, di fine settimana). Toano, grazie a Dio, è rimasta com'era almeno nello spirito della gente e nella semplicità delle abitudini. Non aspettatevi perciò, venendo quassù, di riprendere a quasi

mille metri la stessa vita dalla quale siete fuggiti: se cercate la quiete, se il fiume sulle sponde del quale vi sedete ad aspettare la trota, vi piace chiaro e fresco con una schiuma che non sia quella del detergente; se l'aria che respirate dev'essere ancora sottile e pungente; se amate soffermarvi in meditazione nel silenzio di una chiesa vecchia di mille anni, allora Toano è l'ideale per una villeggiatura o anche per un week-end. Se, ancora, nelle passeggiate fra i boschi volete portare con voi, fra due fette di pane che conserva la genuina fragranza, del formaggio appena uscito dal caseificio, questo potete farlo a Toano; se la fuga dalla città e dalla sua vita frenetica vi fa desiderare di abbandonare l'automobile per ritrovare la gioia di muoversi — lo sport, in fondo, ancora il più salutare — Toano completa il vostro progetto offrendovi una vacanza che non è, per intendersi, di tipo tradizionale. C'è solo da domandarsi se di fronte all'incalzare della modernità che travolge le ultime oasi di quiete, i toanesi ritroveranno la fierezza e il coraggio dei loro antenati costretti a difendere la loro pace. Perché rischiare di perderla adesso che, riconquistata dopo secoli di guerre, di rovine, di pianti, possono godersela e farla godere ai loro ospiti?

Se volete sapere qualcosa del suo castello dovete accontentarvi di cercarlo fra gli archivi comunali. E allora, fra le carte polverose, vi salterà fuori com'era. Impponente, maestoso, innalzato su un cocuzzolo in mezzo a verdi pascoli, è tutto per la brava gente del posto: la città e la casa; e, per la solidità delle sue mura, la sicurezza contro i nemici. Dalle piccole finestre che lasciano entrare sottili raggi di sole, si schiudono paesaggi incantevoli; lontano, sulla sfondo, le montagne; e, più giù, nelle vallate la pietra di Bismantova.

Il castello, nel 1265, è difeso dai ghibellini contro gli eserciti guelfi di Modena e di Reggio, che hanno portato fin lassù, col sacrificio di uomini e di buoi, l'arma nuova, quel «trabucco», che deve aprire un varco fra le mura. Il «trabucco» è già arrivato e scaglia le pietre. Ma il castello tiene e la gente,



TOANO: la chiesa di Santa Maria

dentro, resiste. A decidere le sorti della battaglia non è la sproporzione di forze e di mezzi: è, semplicemente, la voce che veniva dalla pianura padana. Da Cremona stanno muovendo in difesa di Toano altri uomini armati come gli invasori. E questi ultimi, presi dal panico, abbandonano la lotta, lasciano sul posto tutto quel che è di impaccio nella fuga, dalle vettovaglie alle armi e perfino l'inutile «trabucco».

Per i toanesi la vittoria vuol dire molto, ma la loro gioia dura quattro anni soltanto, ché nel 1269 modenesi e reggiani ritentano l'assalto e questa volta il coraggio e la resistenza degli uomini asserragliati non bastano più. È la fine per gli ultimi ghibellini della valle del Dolo; è la fine anche del castello che viene distrutto. Ricostruito poco dopo, viene riconquistato dai reggiani (1316) che però stavolta non lo demoliscono. A demolirlo invece, più avanti nel tempo, dopo che il feudo passa dai Fogliani a Nicolò d'Este, da Giulio Testi ad altre famiglie, pensa l'incuria degli uomini. Non serve più, perché conservarlo? La gloria, come il canto del poeta non dà pane. La gloria del castello, le sofferenze della gente, l'entusiasmo per la vittoria e le lacrime per la sconfitta non rivivono sulla pietra viva ma, per i posteri che vorranno conoscerle, soltanto sulla carta stampata.

Ad altre distruzioni dovrà andare incontro Toano: durante l'ultima guerra saranno i tedeschi a saccheggiarla dopo averla devastata. Ma l'operosità e la fierezza della gente del posto le ridaranno nuova vita.

DA VEDERE

A Toano non ci si muove soltanto per respirare l'aria fresca dei boschi. Una deliziosa passeggiata è quella che conduce alla millenaria pieve, a *Santa Maria in Castello*, la chiesa romanica che sorge su un'altura che domina il paese. Ricordata da un diploma di Ottone II del 980, fu rifatta in epoca matildica e anche recentemente è stata restaurata dopo che i tedeschi (1944) l'avevano incendiata.

E non c'è solo la suggestiva pieve. Meritano una visita anche l'altra *chiesa romanica di Massa* — una vicina frazione —, le sculture in legno del Ceccati (a Corneto e Stiano) e quelle in pietra, della scuola del Ceccati, nelle chiese di Corneto, Cavola e Manno. E, per finire, i resti delle *terme romane di Quara*, assai note e frequentate fino al medioevo.

CURIOSITA'

In maggio si può assistere a uno spettacolo che in Italia si fa sempre più

raro. In pochi paesi dell'Appennino reggiano o modenese questi spettacoli, che dal mese in cui si danno prendono appunto il nome di «Maggi», sopravvivono ancora. E, fra questi paesi, c'è Toano (anche se, per l'esattezza, si recitano nella vicina frazione di Cerredolo). Drammi passionali in versi, per lo più tratti da copioni vecchi di lustri e anche di secoli coloriti dalla fantasia popolare, i Maggi hanno conservato intatta la loro caratteristica di opera scritta e tramandata al solo fine di divertire — spesso divertire facendo piangere — chi altre forme di spettacolo non riesce a trovare che il teatro — l'altro teatro — si ferma ai confini del paese. Unica concessione alla modernità i fari della televisione che spesso illuminano le scene per trasmetterle in tutta Italia, giusto omaggio a una vena popolare che resiste validamente al tempo.

A TAVOLA

Si consiglia: risotto con funghi e tartufi; lo «Spriciagrugn» (lo spruzzafaccia, una specialità locale); la bomba di riso alle quaglie; i tortellini verdi ai funghi; la polenta con selvaggina; la polenta «stiada» (strati sovrapposti di polenta e condimenti vari); la polenta pasticciata con i salsicciotti affumicati; il «flan» di funghi e fegatini; i ravioli di ricotta; gli insaccati suini di produzione locale; il tradizionale «gnocco» fritto che si gusta, a

merenda, col prosciutto; e, da settembre in avanti, per tutta la stagione della caccia, tutte le specialità di selvaggina.

I dolci locali (torta, tortellini e frittelle) sono tutti a base di castagne.

C'è anche un vino locale, ottenuto dall'«uva toska», che si raccoglie nei fondovalle del Secchia e del Dolo.

IL PERCORSO

Da Reggio Emilia a Toano sono meno di 60 chilometri. Nella prima parte, quella che introduce al regno delle ceramiche, da segnalare Scandiano e Veggia (Km. 21) all'imbocco del ponte sul Secchia. Si comincia a salire, di qui, sulla strada del Passo delle Radici e si tocca (Km. 27) Castellarano. Si passa Roteglia (Km. 32) e (Km. 44) siamo già in comune di Toano. È la frazione di Cerredolo, alla confluenza del Secchia col torrente Dolo. Il paesaggio, d'intorno, è dei più suggestivi: la valle è dominata dal Valestra mentre si scorge, lontano, il castello di Carpineti.

Si lascia la Statale per imboccare la provinciale per Toano, undici chilometri e siamo a Massa (una sosta per l'antica chiesa romanica); altri tre, ed ecco Toano.

La strada presenta qualche difficoltà (curve soprattutto e traffico nel tratto pianeggiante): ma il panorama che si ammira, e la meta da raggiungere, possono far sopportare il disagio. Ma su quale montagna si arriva in autostrada?



Valmarecchia

*Vagabondaggio
lungo il fiume
fra due stati
e tre regioni*

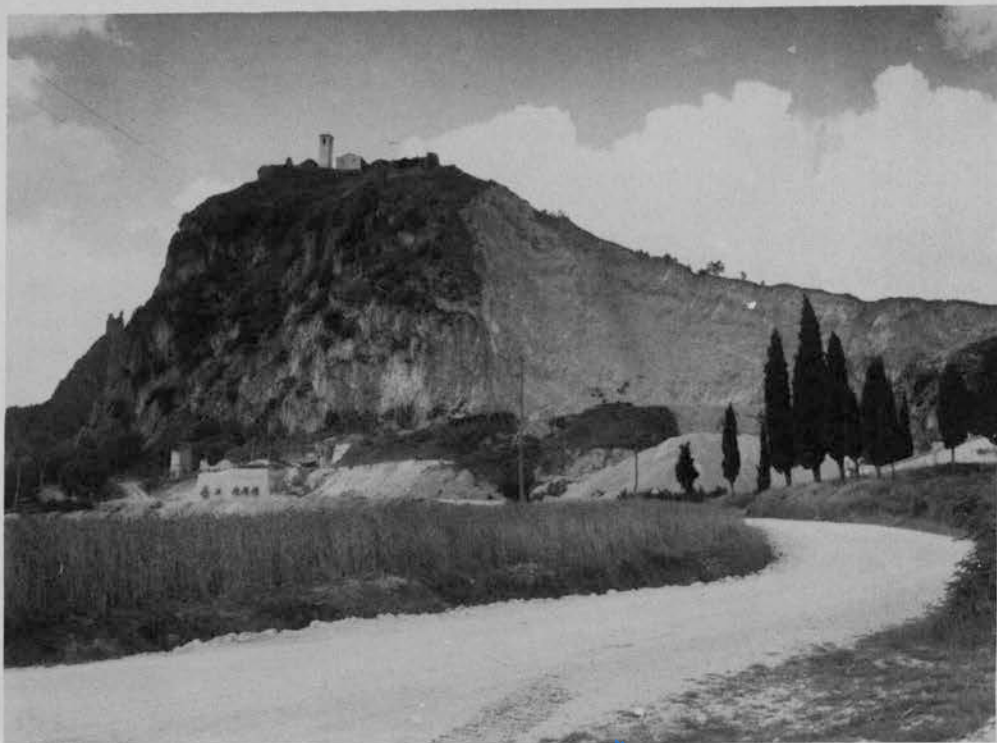


È un giro, questo in Valmarecchia, che si definisce estivo solo perché incluso fra i preferiti dai turisti che nella stagione calda affollano la riviera romagnola. Ma sarebbe imperdonabile errore considerarlo come una esclusiva dei villeggianti che salgono in macchina quando il tempo è brutto e non è il caso di andare alla spiaggia; e non meno imperdonabile sarebbe limitarlo ai soli centri più noti, da San Leo a San Marino, da Verucchio a Torriana o a Pennabilli. La Valmarecchia — la valle di due stati e tre regioni — merita un giro diciamo più completo, dalla Romagna fino alla Toscana, da Sant'Arcangelo, punto di partenza, fino a Badia Tedalda: protagonista una splendida valle cha da una quarantina d'anni soltanto è attraversata da una strada degna di questo nome, anche se il suo passato è millenario e le testimonianze della sua gloria affiorano tuttora, qua e là, completando un panorama unico.

I trecento chilometri quadrati nei quali il fiume gira e si rigira dalla montagna al mare, sono, geograficamente ed etnicamente un territorio unito: soltanto i criteri amministrativi lo ignorano e im-

pongono che qui sia Romagna, lì Marche e più in là Toscana, finendo così per cancellare, con una secca riga nera quel Montefeltro nel quale ci addentreremo; e, col Montefeltro le sue tradizioni d'arte, di cultura, di storia.

Italia e San Marino, dunque; e, per l'Italia, tre regioni. L'automobilista che sale in macchina troverà, della Valmarecchia, soltanto un nome che s'aggiunge a un numero, il 258 che contraddistingue appunto la statale marechiese. È un numero, questo, lungo meno di sessanta chilometri per chi si accinge al viaggio da Sant'Arcangelo (dove ha inizio la statale) fino in Toscana; ma è un numero che non può non evocare storia e personaggi storici; e un passato remotissimo se è vero che attorno a questa arteria s'era già sviluppata, tremila anni prima di Cristo, la civiltà villanoviana (se ne parla a proposito di Verucchio). A chi la percorre, essa si presenta come una lunga montagna russa, un saliscendi, un aprirsi e chiudersi quasi continui; a chi, invece, vuole vederla nei suoi tratti fondamentali, essa si mostra divisa in quattro tronconi: quello che si estende



TOPRIANA: il primo sperone della Scorticata

attorno al Titano e che da milleseicento, settantadue anni costituisce il piccolo, ma glorioso stato di San Marino; un secondo troncone, quello che avvolge Rimini e la riviera romagnola; poi c'è, a metà valle, quello che chiameremo marchigiano, imperniato sull'ampia propaggine settentrionale del Montefeltro e, per finire, quello toscano che ruota attorno alla dolcissima Badia Tedalda. Queste ripartizioni regionali, nel senso comune della parola, hanno un significato soltanto orientativo per il turista. Geografi-

SAN LEO: la pieve



camente sono giuste: ma chi può dire, veramente, se quest'isola è romagnola solo fino a un certo punto, marchigiana cento metri più avanti e toscana non molto dopo? Forse è meglio dimenticarla, la geografia; forse è meglio rispolverare la storia che qua e là fa capolino, d'improvviso, quando meno te l'aspetti. Non si deve dimenticare che dai tempi dei Galli Senoni e della loro marcia verso il Lazio — dopo la conquista di Rimini — la valle del Marecchia è stata percorsa dai soldati di Annibale e di Flaminio, di Giulio Cesare e di Marcantonio, di Augusto; dai Goti di Totila, dai Longobardi di Desiderio, da Ottone I e dal Barbarossa. La stessa San Leo, che oggi tutti conoscono per collegarla a Cagliostro, non era stata forse una fortezza longobarda? E poi ancora i Carpegna e i Montefeltro, i Malatesta e Cesare Borgia fino ai Medici: non c'è tutto, o quasi il Medioevo?

C'è anche la tragica conclusione della drammatica vicenda di Paolo e Francesca che nella vicina Gradara erano stati scoperti e trucidati da Gianciotto: a Torriana, nei sotterranei della rocca, il



SAN LEO: il castello restaurato

marito fu tradito anche dai suoi stessi vassalli che lo uccisero.

Le soste

Torriana, antica per storia e giovanissima per l'anagrafe (fino al 1938 era registrata come Scorticata e molti si chiedono ancora perché le sia stato cambiato il nome) si trova su una posizione suggestiva, su un cocuzzolo anche lei, come San Marino («Fra il Titano e lo Scorticato — ha scritto Antonio Baldini — c'è una curiosa somiglianza, quella che ci può essere fra due fratelli, uno

bello e uno brutto, uno dritto e uno storto») a cui fa da corona la catena del Montefeltro; e a chi la osservi dalla panoramica della pineta, per uno strano effetto, par d'esserci dentro. Singolare accostamento d'antico e di moderno, di boschi e di ampie vedute, essa offre insieme l'antica rocca malatestiana, una millenaria guardiola militare e un night che d'estate, la sera, richiama giovani dalla riviera e un modernissimo centro residenziale. Qui il carattere gioviale e focoso dei romagnoli esplose: ma chi si aspetta il paese in cui si gioca alla morra con il coltello sotto il tavolo ne uscirà deluso perché il coltello serve oggi soltanto per affettare il salame. Siamo nel paese dei pescatori e dei figulai, siamo nel paese dalla cucina saporita.

Chi desidera completare la sosta a Torriana non può evitare la passeggiata a *Montebello*, due chilometri soltanto con una veduta particolarmente selvaggia, che ricorda i canyons americani. Ne val la pena per soffermarsi anche davanti al castello dei Malatesta adesso restaurato e riportato al suo antico splendore, quando lo abitavano i Malatesta, prima, e i

SAN LEO: la rocca





PONTE MESSA: la pieve

Guidi, poi. Quelli, per intenderci, che regnarono nella «Romagna solatia, dolce paese». Qui siamo ancora nel cuore di questa generosa terra (dove, fra l'altro, si trovano ancora vasi di terracotta lavorata).

Da visitare ancora *Novafeltria* e — con una deviazione nel percorso — la notissima *San Leo*, i due centri più importanti del Montefeltro che incontriamo nel nostro cammino.

A San Leo sosta e foto d'obbligo davanti all'imprendibile, unica fortezza (quella ormai nota «di Cagliostro» anche se oggi potremmo chiamarla di Cesare Maestri, per averla appunto violata il famoso «ragno delle Dolomiti»). «Un sol pepa, un sol Dé, un sol Fort d'San Lé» dicono i romagnoli con l'orgoglio delle cose proprie, mostrandola come un gioiello di famiglia anche se San Leo è marchigiana e non romagnola.

Da visitare, oltre alla fortezza-carcere fatta costruire da Federico di Montefeltro a Francesco di Giorgio Martini nella seconda metà del XV secolo, il Duomo (la cui costruzione ebbe inizio nel 1173 pare sulle rovine di un tempio pagano) con la bellissima torre campa-

naria, il Palazzo municipale (già residenza dei signori di Montefeltro e Urbino), Palazzo Nardini (dove San Francesco ebbe in dono la Verna), la Pieve.

Più avanti, ripresa la marcia, ecco *Talamello* con la stupenda veduta della valle e la bellissima pieve di Ponte Messa (nella quale sono state girate alcune scene dell'«Ultima notte di quiete») rifacimento romanico del XII secolo di una antichissima chiesa (IX secolo) che a sua volta era sorta sulle rovine di un tempio pagano dedicato a tutti gli dei.

E ancora, prima di lasciare le Marche ed entrare nell'aretina *Badia Tedalda*, un'ultima sosta all'etrusca *Pennabilli* (nata dalla distruzione di due borgate). Da vedere a *Pennabilli*: la cattedrale (di origine cinquecentesca), il Palazzo dei Carpegna (adesso in rovina), il monastero di Sant'Antonio costruito sui resti del castello dei Billi. Sempre a *Pennabilli* si possono acquistare oggetti di artigianato, specialmente ceramiche.

A TAVOLA

In Romagna (Torriana)

Antipasto: salami misti.

Minestre: tagliatelle e cappelletti al prosciutto.

Pietanze: coniglio in porchetta e saliccia alla brace con contorno di radicchio.

Formaggi: pecorino «butirrato».

Dolce: ricotta al caffè, specialità locale.

Vino: Sangiovese, naturalmente; e Albana amabile col dolce.

Nelle Marche (Pennabilli)

Antipasto: «crostini di fegato di piccione» (a base di pane indorato e fritto, fegatini di piccione, acciughe tritate, salvia, limone e capperi).

Primi piatti: millefoglie, gnocchi, «bublotti» e l'ormai celebre «piatto pennese» che comprende: tagliatelle al ragù, cannelloni alla ricotta e cappelletti a tre punte.

Secondi piatti: piccioni ripieni al tegame col lardello sotto l'ala, alla «Pep-pa»; involtini di prosciutto; spiedini salvia e alloro; tordi allo spiedo con bacche di ginepro; cosce di agnello al forno; bistecche alla fiorentina.

Fritti: olive ripiene, fiori di zucca, melanzane, fagiolini, zucchini, animelle, cervella, porcini e «balute».

Dolci: crostata, coppo di latte, mi-gliaccio, i duroni, le offelle e cialde.

Una specialità anche per la merenda: il «cascione»: un ripieno di erbe e ricotta avvolto in una sfoglia sottile piegata a semicerchio e cotta su piastra rovente, o frita.

Ed ecco tre ricette della cucina tipica pennese:

Strozzapreti: «bigoli» di pasta lievitata insipida, conditi con un sugo di fagioli bazzotti e pomodoro. Vanno lessati come normale pasta asciutta.

Pignatta di verdura: patate, melanzane, peperoni e pomodori tagliati a metà e disposti nell'ordine, a strati, in relazione al tempo di cottura; conditi con lardo, olio, pane grattugiato, maggiorana, prezzemolo, pepe e sale. In tegame di coccio con fuoco sotto e sopra, badando di togliere quello sotto al momento opportuno, per aumentare il fuoco sopra.

Coniglio disossato: coniglio di tre mesi, completamente disossato e tenuto per una notte sotto acqua corrente; spianato e condito all'interno con un impasto di lardo, salvia, rosmarino, sale, pepe, aglio, poi arrotolato a mo' di salame e legato con spago. Cottura in tegame di coccio con fuoco sopra e sotto.



NOVAFELTRIA: l'antico oratorio di S. Marina

IL PERCORSO

È di 57 chilometri il percorso da Sant'Arcangelo a Badia Tedalda. Chi viene da Rimini deve aggiungere i dieci chilometri dal centro balneare all'entroterra; chi viene per l'autostrada, da Bologna o dalle Marche può uscire a Rimini Nord da cui raggiunge Sant'Arcangelo. Lungo questo percorso incontriamo, dopo dieci chilometri e mezzo, il bivio per San Marino, dopo 28,5 Novafeltria, dopo 31,7 Molino Baffoni; e poi ancora il bivio per Pennabilli (39,5), la suggestiva pieve di Ponte Messa duecento metri più avanti, la strada per Casteldelci (km. 42,8), quella per Sestino (54,5) e, infine, Badia Tedalda dopo 57 chilometri. Siamo arrivati. Ma non è tutto. Quella appena indicata è soltanto la strada. Dalla quale si diramano altre arterie per altri paesi (come San Leo) che non possono essere ignorati.



Valsenera

*I pastori si muovevano
fra abetaie e castagneti
al passo lento delle pecore*



Qui fino al 1960 era soltanto bosco. La sola presenza dell'uomo su queste alture che dividono l'Emilia dalla Toscana era data da qualche casupola di pastori, eremiti che avevano rinunciato alla civiltà della strada e della città. Si muovevano fra abetaie e castagneti al passo lento delle pecore che accompagnavano attraverso quel paradiso terrestre nel quale qualche pietra qua e là affiorava sull'erba a ricordare che altri uomini, tanti secoli prima di loro, con passo diverso, s'erano adentrati nel fitto della boscaglia: i romani che erano saliti fin lassù per limitare confini di proprietà.

La civiltà rappresentata dalla strada che unisce Bologna a Firenze distava da quelle casupole mille miglia anche se era lì a pochi passi e si potevano vedere dall'alto le automobili che correvano veloci.

Valsenera, Pian di Balestra, mille e millecento metri sul livello del mare: ecco il rifugio che l'uomo è andato a cercarsi

per abbandonare, non appena gli è possibile, quella città che lo tiene avvinto sei giorni alla settimana, undici mesi all'anno; quella stessa civiltà che ai pastori del posto doveva sembrare fantastica, ma dalla quale non si sentivano attratti.

Qui la vita è la più semplice che si possa desiderare; ed è la stessa vita, naturale, che i pionieri immaginarono, quando incominciarono a costruire, per sé e per gli altri che sarebbero venuti: come immancabilmente sono venuti.

Valsenera, un giorno di maggio, un cielo azzurro. Il primo pensiero va alla gioia di un pittore nello scorgere il verde tenero dei faggi splendenti contro gli scuri abeti; poi, subito dopo, nel silenzio rotto dal verso del cuculo che echeggia nel bosco, ritorna ai rumori e alla frenesia della città che, lasciata appena mezz'ora prima, è richiamata alla nostra mente solo dal confronto con questo mondo nuovo.

E spontaneo domandarsi subito perché la gente abbia potuto scegliere questi posti per la villeggiatura: qui non trova il night per trascorrervi le serate, e nemmeno una delle solite balere di campagna o di quei dancings che sorgono sempre più numerosi e sempre più eleganti nella Bassa come in montagna; qui ci sono soltanto due ristoranti, ma il cibo è genuino; qui il solo prodotto tipico da portare a casa assieme ai mazzi di ginestre è un formaggio pecorino; o, al massimo, qualche salame, anche questo del posto. Ma nient'altro. La risposta ce la dà proprio il verso del cuculo, la sola compagnia delle persone, giovani e meno giovani che, sulle terrazze, si godono il sole. Immaginiamo quelle stesse persone intente a raccogliere funghi nei boschi — nuova ginnastica per dimagrire contrapposta ai tanti sistemi e alle tante diete oggi imperanti — o, semplicemente, a passeggiare e a riempirsi di ossigeno. E se dopo cena, invece dello shake e dei suoni amplificati c'è una partita a tresette con un fiasco di Chianti per posta, chi dice che la serata è sprecata?

Quest'angolo di Appennino, dall'uscita dell'Autostrada del Sole, a Pian del Voglio, fino a Pian di Balestra e ancora oltre, a Madonna dei Fornelli, non deve



VALSERENA: panorama

far pensare solo a un regno di pace riservato a qualche eremita. D'accordo, è una splendida oasi di tranquillità, ma c'è modo di soggiornare, e non solo per un week-end. Per chi vuol villeggiare ci sono quattro alberghi-ristorante a Pian del Voglio; un hotel, ristorante, bungalows a Pian delle Ginestre, due ristoranti-bar a Valsarena; trattoria e bar a Ca' dei Santoni, in prossimità di Valsarena e a Riolletta; un camping è in funzione nei pressi della stazione dell'Autostrada. Per chi vuol fare dello sport — oltre alle passeggiate e alla pesca — la zona offre piscine (elegantissima quella di Pian delle Ginestre), campi da tennis e da pallavolo, minigolf, centro di equitazione, tiro al piattello.

Il passato

Bolognesi e toscani — fiorentini, ma più ancora pratesi — conoscevano da tempo questo angolo dell'Appennino. Ma, per anni e anni non è stato il desiderio di una evasione romantica ad attrarli quassù; è stata sempre una evasione di sapore meno ecologico. Il richiamo di questa terra si chiamava caccia, e poco conta che ai primi d'ottobre nuovi

colori donasse la natura al panorama: quel che più importava era, invece, il passo dei colombacci che rinnovava mitiche faide fra bolognesi e toscani. Adesso, diciamo per due-tre mesi all'anno, essi sono di nuovo riuniti, e a riunirli è anche il punto di partenza di questa gita, l'uscita di Pian del Voglio dell'Autostrada del Sole, quasi a metà fra Bologna e Firenze.

Non è il caso di ricordare che Valsarena, Pian delle Ginestre e Pian di Balestra non hanno un passato alle spalle. Il loro passato, e un passato remoto, si chiama Pian del Voglio. Basta spostarsi di pochi passi, basta andare in paese perché immediatamente le case di pietra, il campanile, i focolari che s'accendono la sera per cuocere polli e anatre lasciati in libertà rievocano una storia che non è limitata ai pochi anni dei vicini, moderni, centri residenziali. Pian del Voglio, dunque (612 metri sul livello del mare; e una dozzina di chilometri dal comune capoluogo che è San Benedetto Val di Sambro).

Le sue origini sono remote e incerte; ma non è incerta la sua discendenza toscana. Anticamente si chiamava Pillano e, nel 1117, apparteneva ai conti Alberti,

una nobile famiglia pratese, ai quali era stata confermata con due decreti imperiali del 1164 e del 1209. Poi il nome Pillano divenne Piano, e per distinguerlo dagli altri, si precisò che quello era il Piano del Voglio (il rio che lo attraversa); ma la storia ricorda ben altri particolari; soprattutto che non durò a lungo la signoria toscana sul borgo e sul castello che qui si elevava.

Nel 1386 Piano del Voglio passava dai conti Alberti ai bolognesi; i quali, quattordici anni dopo, con decreto del Senato della città, lo assegnarono al nobile Pietro de' Bianchi, che era tornato da un'impresa in Francia con le insegne di cavaliere. E questa famiglia, che Clemente VII nobiliterà con il titolo di conti, manterrà il feudo fino al 1796.

A TAVOLA

La cucina è quella «grassa» bolognese ingentilita da qualche piatto toscano. Ecco, comunque, cosa si può chiedere:

Antipasti: salame e prosciutto (allevamento locale).

Minestre: tagliatelle al ragù, lasagne, tortellini.

Pietanze: Arrostiti (maiale e vitello), anatra muta ripiena, agnello fritto.

Formaggio: pecorino.

Dolce: torta di riso.

Vino: Chianti.

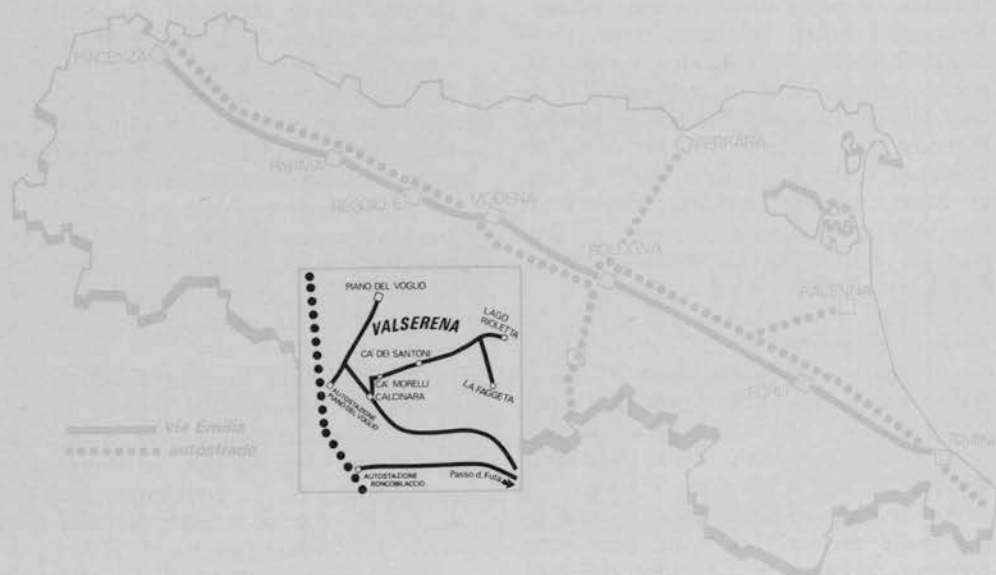
IL PERCORSO

Il saluto più cordiale all'automobilista è quello delle ginestre. Il loro colore lucente riempie gli occhi a meno d'un chilometro dal casello. Siamo a Pian delle Ginestre, il primo villaggio residenziale. La strada, ora tutta asfaltata e comodamente percorribile in macchina, è quella che ci porta alla statale della Futa, attraverso un itinerario di splendida bellezza.

A cinque chilometri da Pian delle Ginestre, cinque chilometri di salita dovendo arrivare a mille metri, ecco Valserena la più «vecchia» delle perle della collana del Piano, contando già quasi quattordici anni; un chilometro più su, in un paesaggio che qui è d'una bellezza meno sofisticata, la natura regnando ancora selvaggia, Pian di Balestra.

Non meno selvaggia, ma ancor più nascosta, Rioletta a due chilometri da Pian di Balestra è il rifugio di chi cerca, assieme alla tranquillità, le trote di cui dicono sia ricco il suo laghetto.

Questa, per Rioletta, era soltanto una deviazione: la strada imboccata all'inizio, quella che porta alla statale della Futa, prosegue, adesso in discesa, verso i 700 metri di Madonna dei Fornelli (6 chilometri da Pian di Balestra). Più avanti si incontra ancora, Castel dell'Alpe e, finalmente, Monghidoro, a 42 Km. da Bologna.



Vergato



*Capitale di una moda
aristocratica
nei secoli oscuri*

Ogni tempo ha la sua moda. Oggi i ragazzi che vogliono vestire secondo i dettami da loro stessi imposti, vanno a Londra, in Carnaby street col medesimo entusiasmo delle signore che ordinano i modelli a Parigi. Otto secoli fa c'era un'altra moda, ben più ricercata di quella attuale; e capitale di quella moda era un paese, il paese di cui diciamo adesso: Vergato. I nobili volevano, esigevano a qualsiasi prezzo, per i loro vestiti, un panno vergato che usciva appunto da qui. Di quella moda è rimasto soltanto il nome del comune (in provincia di Bologna) costruito e ricostruito in riva al Reno, sulla Porrettana, adagiato in una valle verdissima a cui fanno da cornice gli Appennini. La montagna bolognese era allora, rispetto alla città, «provincia» nel senso classico, un territorio affidato dal podestà al suo uomo di fiducia, il capitano della montagna.

Bisogna andare, tuttavia, al 1395 per veder iniziare i lavori di costruzione della sede del capitanato della montagna. Eppure il paese è già noto; chi vuol vestire con eleganza, non può ignorare la sua stoffa pregiata; chi vuol bere bene non può ignorare il suo vino; chi vuol

fare acquisti non può ignorare il suo mercato che si tiene ogni mese, da sessant'anni, il secondo mercoledì; quello stesso che, poi, si manterrà fino ai giorni nostri conservando un ruolo di preminenza fra quelli dell'Appennino bolognese.

Nel 1447, finalmente, Vergato acquista importanza anche dal punto di vista amministrativo; Galeazzo Mariscotti si insedia capitano della montagna nel palazzo (l'attuale municipio).

Eletto dal consiglio, il capitano è un funzionario mandato a governare la montagna dal comune: deve avere più di trent'anni, essere nobile e forestiero; resterà in carica sei mesi. Suo compito principale è quello di sorvegliare sulla sicurezza della gente del posto. In pratica è il viceré assoluto con pieni poteri.

Quando lascia Vergato, Galeazzo Mariscotti fa murare sulla facciata del palazzo il suo stemma; e altrettanto fanno quelli che, dopo di lui, si alterneranno nell'incarico. Se ne conteranno, alla fine del 1700, quando i capitani della montagna verranno soppressi, 109.

Dopo gli anni tranquilli, la prima de-

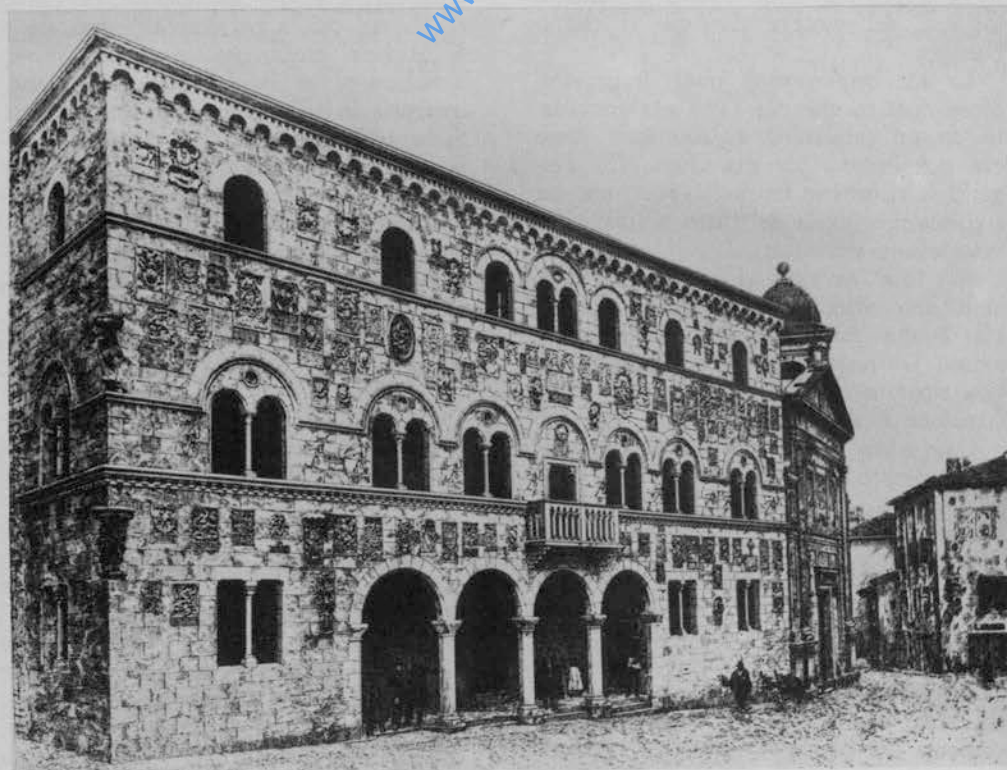
vastazione. Vergato conosce il furore e la rovina nel 1809, durante il periodo napoleonico quando duecento persone occupano il paese e lo saccheggiano non risparmiando neppure le carte custodite nell'archivio comunale. Risorge e gli ridanno nuova vita la strada Porrettana (1816-1843) e la ferrovia (1862-1863). Ma ottant'anni dopo, la distruzione sarà pressoché totale: nella seconda guerra mondiale, della chiesa parrocchiale, del palazzo comunale, di gran parte delle case non resteranno che macerie. È risorta ancora, il suo mercato ha ripreso il posto che gli spettava, le case non sono più quelle del medioevo: ma lo spirito e l'operosità della gente sono ancora gli stessi. Nella facciata del ricostruito municipio si contano soltanto novantasette stemmi.

DA VEDERE

Il Municipio, naturalmente (l'antico palazzo del capitano della montagna con gli stemmi dei piccoli governatori di questa terra).

La Pieve di Calvenzano, sulla Porrettana, a cinque chilometri dal centro (del IV secolo).

VERGATO: il palazzo dei capitani della montagna (disegno originale)



Il Santuario della Madonna del Bosco, poco distante dalla Pieve. Le linee architettoniche attuali, rinnovate dopo i danni arrecati dall'ultima guerra, risalgono alla totale ricostruzione disposta dall'arciprete, il canonico Ungarelli, nel 1908. L'immagine e il primo edificio risalgono invece agli inizi del XVII secolo. Da documenti dell'epoca risulta che nel 1630, mentre una pestilenza devastava l'Italia e l'Emilia, la gente della vicina parrocchia di Salvaro si rivolse con preghiere e pellegrinaggi a questa effigie, già conosciuta e venerata in questo stesso posto come Madonna del Carmine. Accolto il voto, la comunità di Salvaro, a perenne gratitudine, fece erigere alla Madonna la nuova chiesa, che fu chiamata da allora della Madonna del Bosco. È Santuario dal 1926.

A TAVOLA

La cucina bolognese regna sovrana: ma, se possibile, qui ancor più saporita. Il tradizionale sapore casalingo conservano le minestre, dalle tagliatelle, ai tortellini e alle lasagne; una speciale cura, poi, è dedicata alle famose crescentine di montagna, alle salsicce, ai salami, che

qui sono nel loro regno, e a formaggi di produzione locale.

Per chi apprezza le cose dal buon sapore antico vanno ricordati i dolci delle nostre nonne di cui le massaie del posto conservano a memoria le ricette che non trovereste scritte: la crescente con l'uva passa, le torte di riso, gli zuccherini di montagna.

LE GITE

Non si possono assolutamente ignorare — e per bellezze naturali e per antichità di costruzioni — i dintorni di Vergato. Ne indicheremo tre ben sapendo di peccare per difetto, tanti altri meritando quanto meno la citazione.

Cereglio

Un collina indorata dal sole, l'aria limpida e stimolante, boschi secolari di castagni che la sovrastano: ecco Cereglio, 700 metri s.l.m., un balcone che si schiude su uno dei più suggestivi panorami dell'Appennino bolognese.

Come Vergato, da cui è separata da una serpentina di undici chilometri, anche Cereglio ha scoperto il «nuovo corso» del turismo e si è attrezzato soprattutto per accogliere i giovani per i quali la serpentina è un invito a emulare gli assi del motore che qui si danno battaglia.

Le sue origini sono quasi millenarie. Si sa, infatti, che nel 1117 era governato da un feudatario e 200 anni dopo era dei Panico. La sua chiesa (S. Biagio), è ricordata fin nel 1300, ma un secolo dopo, quasi del tutto rovinata doveva essere ricostruita.

Nel '600 un'altra ricostruzione; negli anni immediatamente successivi all'ultima guerra mondiale, ancora un intervento. Di restauratori, stavolta, chiamati a riparare i danni (della seconda ricostruzione è il campanile).

Oggi altra fama viene a Cereglio dalle sue acque minerali.

Riola

Adagiata ai piedi delle colline, in una valle dal colore dello smeraldo, Riola presenta ancora oggi la testimonianza del suo passato, un passato che si fa risalire addirittura a cinque secoli a.C. se è vero che sono del 525 le tre tombe etrusche scoperte nei paraggi. Alcune case all'im-



LA SCOLA: caratteristico cavalcavia

bocco nord della galleria ferroviaria, che spiccano tra il rosso dei mattoni per il loro colore nero, opera dei famosi maestri comacini, sono le sole superstiti di quell'antico borgo medioevale di Lissano, la cui chiesa parrocchiale, dedicata a S. Michele, crollò per una frana.

Subito al di là del ponte sul Reno, costruita in stile arabo-moresco un secolo fa, la Rocchetta Mattei domina il paese. Il conte Cesare Mattei, che la fece costruire dove era il castello di Savignano, accoglieva qui i tanti illustri personaggi che a lui, studioso delle virtù mediche delle erbe, si rivolgevano provenienti da tutta Europa.

Tolè

Posto a 700 metri sul mare e circondato da boschi di secolari castagni, fu anticamente teatro di lotte e incursioni e devastato più volte dagli invasori; anche nell'ultima guerra fu quasi totalmente distrutto.

Centro di una vasta parrocchia — se ne ignora l'origine (forse nel 1100 apparteneva a Matilde di Canossa) — a giudicare dalle vecchie torri, ora ridotte a qualche rudere, si deve ritenere molto antico. Nel 1326 si dice che il castello di Tolèto venisse distrutto da Maghinardo fi-



LA SCOLA: cortile e casa Parisi

glio di Tordino conte di Panico, che bruciò le case, uccise molti castellani facendo ricchissima preda delle loro cose e bestiame. Conobbe successivamente periodi di ricchezza per l'agricoltura e il commercio, favorito com'era dalla sua posizione sulla strada che da Bologna conduceva in Toscana.

Il borgo La Scola

A queste tre escursioni è d'obbligo aggiungere un'altra, alla Scola, un borgo di case e torri medioevali a sei chilometri da Riola.

Non me ne vogliano il Sindaco, la Pro Loco, tutti gli abitanti di Grizzana per questa intrusione nel loro territorio; effettivamente di intrusione si tratta. Ma, dato a Grizzana quel ch'è di Grizzana, credo che questo raggruppamento di case rimasto miracolosamente attaccato al suo tempo, più che a un comune appartenga a tutti coloro che hanno ancora a cuore la bellezza, l'arte, l'armonia.

Nell'edicola di San Rocco si conservano le figure di due Santi, Rocco e Antonio abate, del 1475. La chiesa antichissima, è stata rifatta nel 1022, nel 1411 e nel 1787. Ma non soltanto la chiesa è dell'epoca: tutto il borgo è un'isola di pietra nella quale si entra, lasciati l'asfalto e la macchina, in silenzio; e la prima impressione è di stupore per la villeggiatura che si godono alcune famiglie. Si può villeggiare su un palcoscenico?

IL PERCORSO

A Vergato (37 Km. da Bologna) e alla sua valle si arriva percorrendo la famosa e famigerata Porrettana, vecchia, stretta, ricca di curve.



Verucchio

*Come sta
il cipresso di S. Francesco?
Sempre bene, grazie*



«Il giorno in cui metteranno una tassa anche sulla vista che si gode dalle finestre, le case di Verucchio saranno certamente fra le più tassate d'Italia».

Così ha scritto Antonio Baldini; e sulle ali di queste parole si può volare fino a quella che non è esagerato chiamare una fra le più suggestive perle della Valmarecchia. È affascinante per tutti un viaggio a Verucchio (e a Villa Verucchio, la vicina frazione, naturalmente); ma in modo particolare lo è per gli appassionati di archeologia. Verucchio, infatti, era già noto nel IX secolo avanti Cristo: e le maggiori testimonianze della civiltà villanoviana vengono proprio da qui, dal piccolo centro che la natura ha deposto sulla cima d'un monte.

Sono state fatte molte e importanti scoperte a Verucchio, ma non c'è dubbio che l'interesse suscitato dai recentissimi scavi che hanno messo in luce un'altra tomba le supera tutte. Perché questa, anche se appartenuta a un capo tribù,

non era una tomba come le altre, una fossa ricoperta di terra come si è sempre stati soliti fare. Le ruspe hanno messo in luce addirittura una camera, dal soffitto di legno, arricchita di suppellettili. Tavole di legno intarsiato, lunghe più di tre metri, larghe quarantasei centimetri e alte dieci hanno protetto per tremila anni questa che più che una tomba sembrava la casa di un defunto. Sotto queste tavole sono emersi anche piatti votivi colmi di cibi, resti di grappoli d'uva, lische di pesce, ossa di animali: evidentemente doveva esserci l'abitudine, a quei tempi, di garantire cibo e bevande a chi doveva compiere il più lungo viaggio.

Dalla preistoria alla storia. E se mai ci fu una storia con lunghi periodi di pace, di libertà, di indipendenza, questa non si riferiva certamente a Verucchio. Forse proprio quella sua posizione che oggi ci sembra meravigliosa, quello sguardo dal balcone che si perde giù nella valle fino al mare, doveva essere desiderata per altre ragioni. E nemmeno

VILLA VERUCCHIO: il cipresso di S. Francesco





VERUCCHIO: il panorama

quelle economiche, anche se nel 1503 Verucchio era ricordato fra i tre castelli della repubblica di Venezia perché disponeva di grano, olio e buon vino.

Ma nella storia della Romagna figurano in primo piano i Malatesta; e Verucchio deve a questa famiglia se è venuto a trovarsi nell'occhio del ciclone medioevale. Lo stesso Dante, non doveva avere del padre di Gianciotto — considerato il capostipite dei Malatesta verucchiesi — troppa stima se lo ha messo all'Inferno e di lui ha scritto: «È 'l mastin vecchio e 'l nuovo da Verrucchio / che fecer di Montagna il mal governo / là dove soglion, fan dei denti succhio».

Sotto i Malatesta il «luogo elevato e scosceso» si arricchisce della rocca del Sasso e di quella detta «di Passerello». Nel XIV secolo, al censimento, presenta due rocche e 328 fornelli.

Ma a chi servono queste rocche? È difficile dirlo; nei primi tempi Verucchio è turbata dalle lotte fra gli stessi

rami della signoria; un secolo dopo si trova nel bel mezzo dell'aspra contesa fra Sigismondo Malatesta e Federico di Montefeltro. Vincitore a Monteluro (1441), Sigismondo rafforza le rocche che il suo avo aveva eretto e costruisce le solide mura che ancor oggi cingono il paese. Ma per i Malatesta è prossimo l'inizio della fine e per il paese sta per aprirsi un'epoca nella quale vedrà alterarsi i signori chiamati a governarlo. Ritornato a Federico nel 1462, Verucchio passa quindi allo Stato Pontificio; inserito nel vicariato di Cesare Borgia (1501), appartiene non molto tempo dopo ai Della Rovere e alla Repubblica di Venezia. Tutto questo fino al 1506. Ma non è finita. Il Pontefice, in questo stesso anno, cede il paese a un liutaio, Giovanni Maria. Questi, tuttavia, non se la sente di governare e vende la contea di Verucchio e Torriana (allora Scorticata) a un certo Zenobio, del ramo collaterale dei Medici. La moglie di questi, la porta poi in dote al secondo marito, Lionello

Pio dal cui figlio ritorna alla Chiesa. E così il ciclo si chiude.

CURIOSITA'

Ha compiuto quest'anno i 760 anni di vita il cipresso che si trova nel chiostro del convento dei frati minori a Villa Verucchio. Quando si pensa che vien gente da tutto il mondo a vederlo, a constatare di persona il miracolo della sua esistenza che ha superato gli acciacchi di un'età veneranda anche per lui — e, oltre a quelli, i tanti tentativi di sopprimerlo, sempre andati a vuoto per coincidenze o prodigi — non deve stupire se Alfredo Panzini, quando incontrava gli amici di Villa Verucchio, sempre chiedeva: «Come sta il cipresso?» come si fosse trattato d'un vecchio amico.

Perché 760 anni? La risposta ce la dà la storia o meglio l'*Historia serafica* del XV secolo, dalla quale si apprende la sua data di nascita: il 1213. Nella primavera di quell'anno scende a Villa Verucchio San Francesco, in compagnia di Frate Leone. Lasciato il castello di San Leo sono diretti al convento dei minori. A un certo momento la tonaca di San Francesco resta impigliata in un ramoscello di cipresso. Il santo lo raccoglie; lo mette sotto un braccio e, giunto a destinazione, lo getta nel fuoco. Ma la

fiamma non lo brucia. Sfrigola a lungo, ma non brucia. Il santo, allora, lo riprende: «Se non vuoi bruciare, almeno cresci!» esclama e lo pianta lui stesso. Oggi quel ramoscello refrattario alle fiamme misura 30 metri di altezza e 7,30 di circonferenza alla base.

Nel passar degli anni lo hanno ferito un fulmine (gli ha asportato la cima e reciso anche qualche robusto ramo) e, ancori di più gli uomini, quasi sempre soldati.

DA VEDERE

La *rocca Malatestiana* costruita su uno sperone di roccia a 330 metri di altezza. Non si conosce l'anno della costruzione; si sa soltanto che sotto i Malatesta, in particolare con Sigismondo, subì diverse trasformazioni. I restauri operati qualche tempo fa hanno migliorato le strutture e portato alla luce ambienti finora ignorati.

La *chiesa di Sant'Agostino*, del XIV secolo, fondata dagli eremitani.

A Villa Verucchio

La *pieve romanica* del IX secolo, affiancata da una torre.

Il *convento dei frati minori*. È in questo convento, fondato dal poverello nel 1215, che fu piantato il cipresso che

VERUCCHIO: le campane del borgo



ancor oggi vive ed è oggetto di visite e di studi. Sempre nel convento, la cappella di San Francesco.

A TAVOLA

La cucina di Verucchio è ovviamente romagnola. Ma si può sentire l'influenza di quella toscana. Nei ristoranti, il cliente può trovare sempre:

Antipasti: prosciutto, salame e piadina.

Minestre: cappelletti e tagliatelle (fatti in casa, non occorre precisarlo) e strozzapreti.

Pietanze: arrosti misti di carne alla brace e coniglio alla cacciatora.

Dolce: porcospino alla verucchiese.

Vini: Albana, Sangiovese e Trebbiano (ma per questi piatti è d'obbligo il Sangiovese).

Potete trovare un menù più ricercato in una trattoria che serve piatti toscani. Qui, se siete a posto col fegato, potete richiedere:

Antipasto: buriato, finocchiona, prosciutto, braschetta, piadina e sottaceti.

Minestre: ribollita, pappardelle alla lepre, cappelletti, ravioli.

Pietanze: lepre all'imperiale con funghi trifolati, anitra al forno, carne alla griglia, castrato, agnello, fegatelli, salsiccia con funghi alla griglia, insalata di funghi alla spagnola.



VERUCCHIO: due immagini del paese

IL PERCORSO

Verucchio è facilmente raggiungibile partendo da Rimini. In una ventina di chilometri sull'ondulata strada marechiese alle pendici delle montagne. Verucchio è situato anche ai confini con la repubblica di San Marino.



Vignola

*Il colore della primavera
fra i ciliegi in fiore*



«Noi tutti ricordiamo — scriveva Bertolt Brecht — i giorni più lunghi, il cielo più chiaro, l'aria mutata della primavera destinata a venire. Ora leggiamo nei libri di questa celebrata stagione, e pure da molto tempo non sono più stati scorti sulle nostre città i famosi stormi degli uccelli. La gente seduta nei treni è ancora la prima a sorprendere la primavera. Le pianure la mostrano nell'antica chiarezza».

A Vignola esiste ancora la stagione che si chiama primavera e da qualche anno a questa parte in aprile si celebra ufficialmente la «festa del ciliegio in fiore»: una festa che vuol essere un inno alla poesia — in una terra dove ancora la poesia conserva, immutato, il suo significato originale — e alla natura quando, nell'ansa del Panaro, si tinge di mille colori. È

uno spettacolo da ammirare almeno una volta anche per fissarsi nella mente che i prati pieni di fiori non esistono soltanto sui libri di scuola e nella memoria del nonno.

Sempre in aprile, subito dopo la Liberazione, in coincidenza appunto con la fioritura, che allora era una festa soltanto di colori, fu fondato a Vignola il «Centro di lettura dei poeti viventi — Amici della Poesia» che si riprometteva di rinverdire gli allori di una povera musa che ai giorni nostri non dà pane e forse nemmeno gloria. E se un tentativo andava fatto per ridarle vita, perché non farlo in questa terra favorita da Dio dove il Panaro scorre placido lasciando dietro di sé un fantastico panorama di colline e montagne progettato da un geniale architetto in vena di superarsi? C'è ancora una lapide che ricorda quella giornata. Non cercatela in piazza, è stata messa e lasciata sui muri di un'osteria subito fuori. Il messaggio per i posteri non è grave di accenti: se oscuro poteva apparire, in un primo momento, era solo per il fatto che il marmoreo ricordo era stato spruzzato di rosso Lambrusco. Solo più tardi, quando venne ripulito si potè tradurre dal latino che lì era stato tributato il giusto onore a Bacco e alle Muse.

Amore, poesia e arte non solo fuori ma anche dentro le mura della città. E più precisamente attorno alla sua quattrocentesca rocca la cui storia è la storia della città stessa.

Vignola è stata contesa, fino al '300, da modenesi e bolognesi: poi sono arrivati gli estensi. Alla fine del secolo, dunque il comune, pur coinvolto nelle continue lotte — oltre a modenesi e bolognesi anche guelfi e ghibellini — è ancora libero nonostante il suo castello, costruito a difesa dell'Abbazia di Nonantala, faccia gola a tutti.

È signore di Ferrara, in questo periodo, Nicolò III d'Este. Ma, rimasto orfano di padre, a dieci anni non può governare e il Ducato è retto da un consiglio del quale fa parte un Contrari, il figlio del quale, Ugucione, di quattro anni più vecchio, è legato al duca da un'amicizia nata da quando eran bam-



VIGNOLA: panorama

bini: da questo legame deriverà a Vignola una lunga prosperità.

Nel 1401, a diciassette anni, Nicolò regala all'amico fraterno il castello di Vignola che eleva a rango di contea — del tutto affrancata dal comune di Modena — e al quale assoggetta sedici comunità.

È, questo, il momento di Vignola capitale (ancor oggi, quando qualche storico lo ricorda, c'è sempre un bello spirito che commenta: «Sì, capitale dei duron rossi...»): Ugucione, frattanto, viene nominato capitano generale dell'esercito estense e quando Nicolò III si reca in Terra Santa, è addirittura lui che governa a Ferrara in sua vece; e a Ferrara, più tardi, si ritira a vita privata e muore. A Vignola restano i suoi figli, Nicolò e Ambrogio. Sono loro che formano la corte e governano sulla base dello statuto amministrativo e giudiziario lasciato dal padre. I figli completano la sua opera dando al paese anche una precisa struttura urbanistica. Gli immigrati attratti dalla possibilità di lavorare e di guad-

gnare sono troppi e il paese non è in grado di accoglierli tutti. Occorre rifare il piano regolatore, ed è appunto questo il compito che si assumono i due fratelli. Ci vuol denaro per realizzare quest'impresa, ma non è il denaro che fa difetto. L'amicizia di Ugucione con Nicolò III d'Este si perpetua nell'amicizia fra i nuovi Contrari e Lionello, figlio di Nicolò: e questi esonera Vignola da ogni gravame fiscale finché il progetto non sia completamente realizzato. Si costruisce una nuova cinta di mura, dotata all'interno d'un terrapieno di notevole spessore, tale che le armi da fuoco non vi possano aprir breccie. È l'opera di difesa di più moderna concezione.

I Contrari non badano soltanto alla difesa, Vignola è sempre stata terra d'artisti. Ed ecco che si pensa di ingentilire l'abitazione; fortezza sì, ma piacevole a guardarsi e da viverci. Scrive uno storico dell'epoca di aver visto «la rocca all'interno e al di fuori variamente colorata a meandri arabi, a festoni, fronde,

fiori, uccelli, pesci oltre ad ornamenti di stemmi ed imprese così leggiadramente dipinti che la grazia della pittura sembrava gareggiare con la maestosità del fortilizio». E i vignolesi, si legge ancora, «seguendo l'esempio dei loro signori, dipinsero ovunque, assai elegantemente, i muri esterni delle loro case sicché Vignola, in chi vi fissava lo sguardo, appariva come un leggiadro teatro».

«Amore e morte» è il motivo di questo tempo. Passano gli anni e troviamo a Ferrara Lucrezia (nipote di Lucrezia Borgia) giovane di temperamento fervido e fantasioso, amante del lusso, delle arti e della libertà, «principessa di bellissimo aspetto e piena di grazia e maestà» come ci viene descritta; e a Vignola il conte Ercole Contrari. Tra i due nasce l'amore, ma la ragion di stato vuole che Lucrezia vada sposa (siamo nel gennaio del 1570) a Francesco Maria della Rovere, erede del Ducato di Urbino. È un matrimonio tanto rapido quanto infelice: Lucrezia, dopo dieci giorni, è di nuovo a casa. Riparte poi per Urbino, di cui è diventata duchessa, ma nel 1575 è ancora a Ferrara. Nello stesso anno, muore misteriosamente, all'improvviso, Ercole Contrari. La ver-

sione ufficiale parla di morte naturale, ma i cronisti dicono che l'hanno assassinato. Non ha figli. I beni feudali ritornano al Duca di Ferrara. Lucrezia vive con l'odio per i suoi familiari finché non la stronca una febbre altissima. La libertà di Vignola capitale, è durata 174 anni.

DA VEDERE

La fioritura dei ciliegi. Dai colli che sovrastano Vignola: è uno spettacolo unico nel suo genere.

La rocca con le sue torri, una delle quali, la Nonantolana, eretta nell'VIII secolo da S. Anselmo. La rocca, restaurata recentemente a cura della Cassa di Risparmio, merita un'attenta visita.

Il palazzo Boncompagni fatto costruire, di fronte alla rocca, dai Contrari su ispirazione del Barozzi. All'interno del palazzo la stupenda scala a chiocciola, erroneamente chiamata del Barozzi.

La chiesa parrocchiale.

L'oratorio di S. Maria Rotonda, a due chilometri da Vignola.

Nella frazione di Guiglia, sulla strada per Zocca, la *torre quadrangolare* ora incorporata in un palazzo del '700.

VIGNOLA: la fioritura dei ciliegi





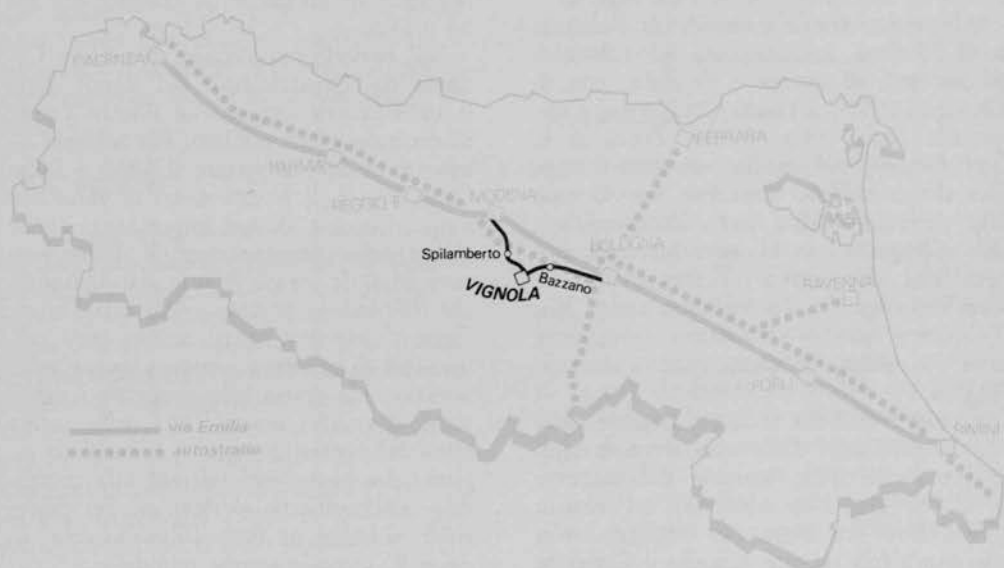
VIGNOLA: la celebre scala detta del Barozzi

A TAVOLA

Cucina tipica modenese. I soli «prodotti» locali sono i borlenghi (se ne parla in altri itinerari, quelli dell'Appennino modenese). Da gustare anche un dolce del posto la torta Barozzi fatta con mandorle dolci, zucchero, burro, cioccolato in polvere, cacao, uova, caffè macinato e liquore (preferibilmente rum).

IL PERCORSO

Da Modena sono ventidue chilometri e mezzo attraverso una campagna delle più fertili. Si tocca San Damaso (6 Km.), San Donino (8 Km.), Spilamberto (16 Km.): altri sei, fra filari di viti, e si è nella città del Barozzi. In prossimità della via Vignolese è l'uscita di Modena Sud dell'Autostrada del Sole.



Zocca

L'araba fenice rinata attorno a una ceppaia



Al confine fra le province di Bologna e di Modena, seminascosta fra i boschi di castagni, di querce e di abeti, con il Cimone (2163), il Cusna (2120) e il Corno alle Scale sullo sfondo, Zocca si è resa famosa, nel medio evo per il suo mercato e nell'evo moderno per la sua aria. Antonio Baldini, che a Zocca era solito villeggiare con Giorgio Morandi, diceva che apprezzava «l'aria sottile, la vista meravigliosa, l'accoglienza amica. Ma il quadro non è completo — aggiungeva — senza le crescentine e i burlinghi».

Quella fenice che si dice risorgesse ogni cinquecento anni dalle sue ceneri è oggi rappresentata nello stemma del comune di Zocca che l'ha adottata, col motto «Post facta resurgo», in omaggio alla sua storia più recente quando il Comune

appunto, dopo essere stato creato e soppresso in pochi anni è rinato finalmente e definitivamente riprendendo quell'importanza anche amministrativa che si era meritato nel tempo.

A differenza di altri paesi dell'Appennino — e anche delle sue stesse frazioni — la sua non è una storia ricca di avvenimenti o anche solo di episodi, né le origini sono remote. Basta un salto di appena cinquecento anni per trovare per la prima volta il nome menzionato in un decreto di Borso d'Este, duca di Ferrara e di Modena, che conferma l'istituzione del mercato di Zocca; un mercato che si teneva da anni, vicino a una ceppaia (volgarmente zòca: di qui il nome) di castagno, nei giorni di S. Giacomo e di Sant'Anna.

Doveva essere importante quel mercato che detto per inciso si tiene tuttora, anche se adesso si chiama più pomposamente fiera) se qui a poco a poco, sorsero case e nacque una borgata, ma soprattutto se è vero che in meno di duecento anni, in seguito a divergenze provocate dall'exasperata concorrenza con i centri vicini di Verrucchia, Montealbano, Montetortore, il marchese Montecuccoli prese la decisione di unire tutti questi mercati concentrandoli in quello di Zocca. Sorsero nuovi fabbricati, si aprirono altre botteghe di artigiani: la borgata era già un paese.

Nel periodo napoleonico diventava Comune del Dipartimento del Reno; dopo il 1814 veniva soppresso e ridotto a sede di commissariato politico. Per vederlo rinascere si deve aspettare il 1860 e Luigi Carlo Farini, il primo uomo di stato che scoprì Zocca e la sua importanza, anche ai fini delle comunicazioni. E difatti passava di lì la strada voluta dal Dittatore che da Modena portava a Porretta-Terme. Come il mercato quattrocento anni prima, così il nascente turismo doveva valorizzarla: ma erano solo progetti; i primi passi dovevano essere fatti nella prima metà del ventesimo secolo, e quelli da gigante che hanno poi portato alla costruzione delle villette, al richiamo dei villeggianti d'estate da tutta l'Emilia, soltanto dopo la seconda guerra mondiale.

Il gioco della ruzzola piaceva a Galileo

Una singolare mescolanza di antico e di moderno, di medioevo e di era spaziale è quella che i villeggianti hanno sott'occhio in luglio o in agosto o ancor di più in settembre quando i colori della montagna si addolciscono. Ci riferiamo allo sport che, per la gente del posto è ancora il gioco della ruzzola, il gioco di Galileo, dicono con una punta di legittimo orgoglio, anche se Galileo se ne interessò dal suo punto di vista che era scientifico e non certo agonistico. Il professor Melli, di Zocca, così lo descrive:

«Lungo le piste fra gli alberi si svolge da secoli il gioco della ruzzola: un disco di legno o di formaggio s'accordella stretto alla circonferenza per un po' meno di tre giri d'una striscia di spago inanellata al polso, gli si dà l'aire con estese oscillazioni pendolari del braccio (il lanciatore pare il discobolo di Mirone) e si lancia con forza strappata che lo sviluppa dal suo nastro e gli comunica impulso, "verso quella parte dove lo porterà la sua vertigine", come ne figura il moto Galileo Galilei. Quando la fama dei giocatori in gara aduna moltitudine per l'intera giornata, c'è cucina al seguito; nelle padelle di rame imperniate ai treppiedi sfrigolano sugli ampi bracieri all'aperto burlenghi, croccanti sfoglie di fior di frumento condite con pesto di lardo e rosmarino e formaggio, cibo generoso e persuasivo se mai ce ne fu».

Ma, si diceva, al gioco vecchio si contrappone quello nuovo; e alla ruzzola dei nonni, i nipoti preferiscono, quasi tutti, sport più vicini ai nostri tempi a cominciar dal calcio per finire al tennis e al nuoto e alla scherma che qui è di casa.

DA VEDERE

La Pieve di S. Giovanni Battista a Pieve Trebbio. Situato lungo la strada che da Guiglia porta a Zocca (con una deviazione di un chilometro e mezzo da Tagliata; deviazione che inizia poco prima di Rocca Malatina) questo borgo offre la visione di una suggestiva pieve romanica del IX secolo, deliziosa oasi di serenità fra pini e cipressi e, nello sfondo, una ricca campagna. Sulla destra del sagrato è il battistero ottagonale, ritenuto uno dei più antichi edifici sacri della provincia di Modena, riscoperto e restaurato all'inizio



ZOCCA panorama invernale

del nostro secolo. Da Pieve Trebbio una passeggiata conduce ai leggendari *Sassi della Rocca*, enormi monoliti di arenaria che spuntano in un avvallamento creando un insolito paesaggio.

LE GITE

Al Santuario della Verrucchia. Al Monte Acuto. Al Monte della Riva. Al Monte Questiolo.

A TAVOLA

La cucina è quella modenese, ma non mancano le specialità locali (oltre alle molto saporite carni insaccate) che sono una vera sorpresa per i villeggianti che le gustano per la prima volta: i burlenghi (una particolare sfoglia di farina e uova, quasi liquida, cotta in una «ruola» di rame su un braciere) e le crescentine (pasta di farina cotta fra due pietre refrattarie, i «testi», protetta da foglie di castagno). Le crescentine possono essere condite (con un impasto di lardo e aglio) o scondite: queste ultime sono presentate con prosciutto o formaggio pecorino.



PIEVE TREBBIO: la chiesa di San Giovanni Battista

IL PERCORSO

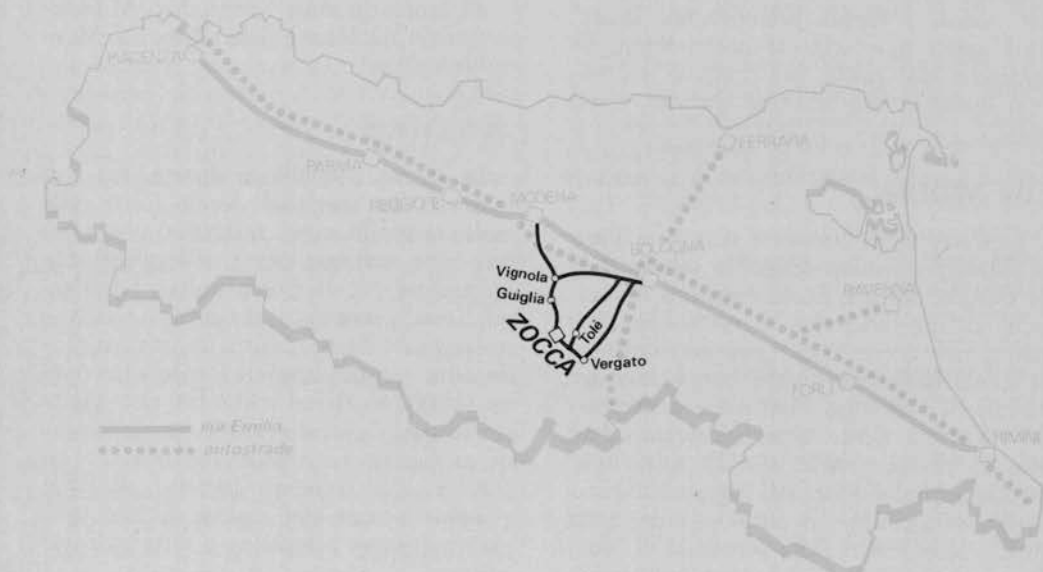
Per chi parte da Bologna: 1) da Casalecchio (uscita dall'autostrada di Bologna Sud e dalla tangenziale) per la Statale dei Castelli medioevali (per Vignola) si arriva dopo venti chilometri alla Muffa e qui si imbocca la strada per Ciano e Montebello: 51 chilometri dalla città.

2) sempre da Casalecchio, si lascia la Statale dei Castelli medioevali in località Gessi (km. 9 circa); e quindi si tocca

Calderino, Monte Pastore, Tolè e si arriva a Zocca in 46 chilometri.

3) ancora da Casalecchio, per la via Porrettana. Si sale da Cereglio (frazione di Vergato), da Labante (oltre Vergato) o da Villa d'Aiano.

Per chi parte da Modena: l'itinerario più semplice è: Modena - Vignola - Guiglia - Zocca; oppure Vignola - Bazzano - Monteveglio - Monte Ombraro - Zocca.



Albana / Sangiovese

*Leggende, ospitalità, poesia
romanticismo nel cuore
della Romagna solatia*



Non c'è una «route des vins» in Romagna, ma non è ugualmente difficile localizzare il «cuore» di questi vigneti dai quali escono Albana e Sangiovese, Trebbiano e quei minori (per quantità, mi raccomando, non per qualità) che prendono i nomi di Pagadebit e Cagnina. Questo cuore si trova fra Bertinoro, Cesena e Mercato Saraceno: ma sarebbe ingiusto dimenticare i centri vicini, a partir da Forlimpopoli, cui diedero fama Pellegrino Artusi (sicuramente il più acerrimo nemico delle diete) e quel Passatore che fu cortese solo per il Pascoli e che qui realizzò la più ardita delle sue imprese rapinando gli attoniti spettatori al teatro. E ingiusto sarebbe dimenticare il resto della Romagna dove pur si producono ottimi vini: ma allora non una gita di fine settimana proporremmo, ma un vagar senza meta per giorni e giorni. Traceremo dunque questo itinerario, romantico anche se l'obiettivo non lo fa pensare, allettante e suggestivo, davvero insolito per questa mescolanza di storia e di poesia, di leggende e di vitigni.

Si parte da Bertinoro, capitale dei vini di Romagna: e già il nome ci allontana dalla realtà.

Dice infatti la leggenda che un giorno Galla Placidia salì sul colle dove le vigne producevano un vino degno d'es-

sere accostato al nettare degli dei. Arrivata lassù, le fu offerto un bicchiere d'Albana. Le piacque tanto che esclamò: «Meraviglioso! Sei degno di berti in oro» (evidentemente riferendosi alla coppa che avrebbe dovuto contenere quel vino). Da quel complimento fatto dall'imperatrice derivò, conclude la leggenda, il nome del posto che da allora fu ed è tuttora Bertinoro. A Bertinoro si arriva facilmente dalla vecchia via Emilia da Forlimpopoli: 5 km. in tutto, la strada è in salita ma bella, larga e così breve che può essere sopportata da tutti.

Dalla piazza, nota come il balcone della Romagna, si segue, sotto, la verde riposante vallata, che si schiarisce in lontananza dove però spiccano due grattacieli: là c'è il mare di Cesenatico e Milano Marittima. E poi ancora non può mancare una sosta alla rocca (attuale sede vescovile), oltre che naturalmente alla colonna degli anelli, simbolo dell'ospitalità della gente del posto, ospitalità che si perpetua tuttora con una giornata in settembre. Agli anelli, una volta, chi arrivava a Bertinoro soleva legare il cavallo; e poiché a ognuno di essi corrispondeva il nome d'una famiglia, il viaggiatore sapeva chi l'avrebbe ospitato. La colonna con gli anelli, poi, non era altro che una soluzione di compromesso; tanta e tanto focosa era l'ospita-



BERTINORO: il paese

talità delle famiglie del posto che addirittura si litigava per aver il diritto di accogliere il viandante. Dell'ospitalità, a Bertinoro, è rimasta, oltre alla colonna (fatta costruire nei primi del '200 da Arrigo Mainardi e Guido Del Duca) anche una festa che si celebra una volta all'anno.

Sempre a Bertinoro, tappa obbligata del «tour» enologico, c'è la Cà de bè (casa del vino, non del bere come erroneamente si pensa), la famosa enotecamuseo: di rigore una visita e un assaggio.

Alle spalle di Bertinoro, a un tiro di schioppo, c'è un altro colle, il Colle dei cappuccini che si raggiunge attraverso una strada stretta, tutta tornanti. Qui trovate un convento di frati, un ristorante, un ripetitore della TV e tanta tranquillità. Tranquillità e misticismo (quello stesso sentimento che ispirò a Carducci la famosa poesia) trovate ancora a Polenta che raggiungete attraverso un saliscendi di colline: Polenta, feudo dei Polentani, signori di Ravenna, casato di Francesca. Di Francesca esiste ancora non tanto il maniero (ora solo un vecchio rudere) quanto il cipresso: «forse Francesca temprò qui li ardenti occhi al sorriso?». Ma anche il cipresso non è più quello. Un fulmine lo distrusse e Giosue Carducci ne fece piantare un altro nello

stesso posto; identica sorte esso subì, e anche quello che, dopo, fece piantare un altro poeta romagnolo, Aldo Spallicci. Quello che vedete adesso è il quarto della serie, e lo si deve ad uno storico e studioso romagnolo, Paolo Amaducci.

Qui c'è da visitare la piccola chiesa. Una costruzione di stile bizantino romanico, a forma di basilica con tre navate, absidi semi-circolari e cripta. La data in cui fu costruita non si conosce, però nel 976 si parla già di una pieve di S. Donato che probabilmente doveva esistere fin dal secolo VIII.

E al nome di Carducci — e di Aurelio Saffi — che essa è legata. «Perché spendere il denaro pubblico per conservare chiese quando il meglio sarebbe buttar già anche quelle in piedi?». Questo si disse al Consiglio provinciale di Forlì del 1889. Ma in quel consesso si alzò anche la voce di Aurelio Saffi, che lo presiedeva. «Quale italiano non vorrà conservata e onorata una chiesa dove Dante pregò?». Ma Dante aveva veramente pregato lì? E Francesca, bambina, era entrata umile nella pieve?

La storia, o la leggenda, prevalsero sui fociosi mangiapreti romagnoli. Nessuna demolizione. Ma un'ode che Carducci, ispirato dalla piccola chiesa, compose più tardi.

La piccola chiesa, posta in uno dei luoghi più romantici della regione, è sempre meta di turisti. Si tengono qui, inoltre, raduni annuali a carattere celebrativo, culturale e folcloristico.

Del castello di Polenta, invece, è rimasta ben poca traccia: la base inferiore della torre e una campana del '500 appesa a una scala. Costruito a metà fra l'XI e il XII secolo conobbe alterne vicende, finché nel 1820 gli Aldobrandini lo vendettero a persone del posto che lo demolirono per farsi, col materiale ricavato, delle modeste abitazioni.

Da Bertinoro in meno di tredici chilometri scendete a Cesena attraverso la strada detta della «Panighina» (il nome viene dalle antichissime fonti). La sosta a Cesena deve essere necessariamente breve: per visitarla come si deve — la Biblioteca malatestiana, la Rocca malatestiana, il Duomo, il famoso teatro Bonci, la Madonna del Monte, il convento dei Cappuccini e tutto il resto — ci vorrebbe almeno una giornata intera. Da Cesena imboccate una strada altrettanto vecchia, la statale Umbro-Casentinese, parallela alla quale un giorno scorrerà l'attesissima E 7, la strada internazionale che dovrà congiungere Roma a Varsavia e in venticinque chilometri siete a Mercato Saraceno, una cittadina famosa, adesso, per il vino come lo fu nell'antichità, sempre se si deve dar credito alla leggenda, per il mercato dei mori.

Ma questa è leggenda non convalidata da alcun documento anche se sullo stemma del Comune è rappresentato un moro con gli occhi bendati. Più possibile, invece, che la località — nota soprattutto perché sede di fiere e di mercati in uso ancora oggi — abbia preso il nome da un «Saracino di Alberto Onesti» che qui conduceva un mulino.

Doveva essere piuttosto ricco il comune di Mercato Saraceno se qui sorgevano ben ventidue castelli; purtroppo di nove di essi resta soltanto memoria negli archivi, di dodici ci sono poche tracce e solo del castello di Bracciolino sono rimasti ruderi di una certa consistenza.

Ora Mercato Saraceno è un delizioso paese di più di ottomila abitanti; ai mercati del tempo antico e a quelli del giorno d'oggi aggiunge, in maggio, la tradizionale «Fiera dei prosciutti e dei salami»: un'occasione di più per mangiare (e trattandosi della Romagna man-

giar cibi genuini) ma, meglio ancora, per bere.

Dove si acquista

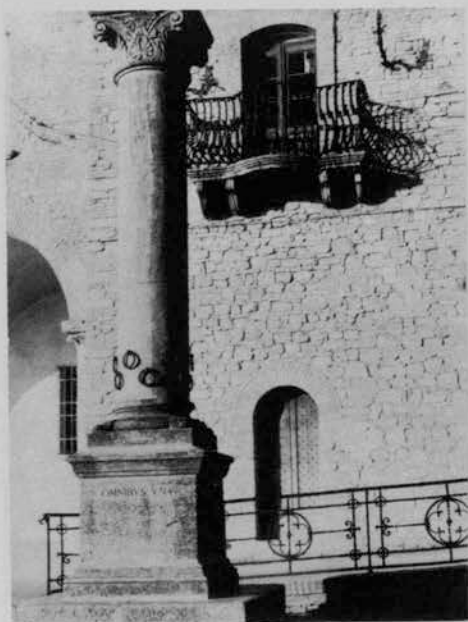
Se alla «Cà de bè» si può conoscere il meglio dell'enologia romagnola, a Bertinoro si gusta la meravigliosa Albana di colle.

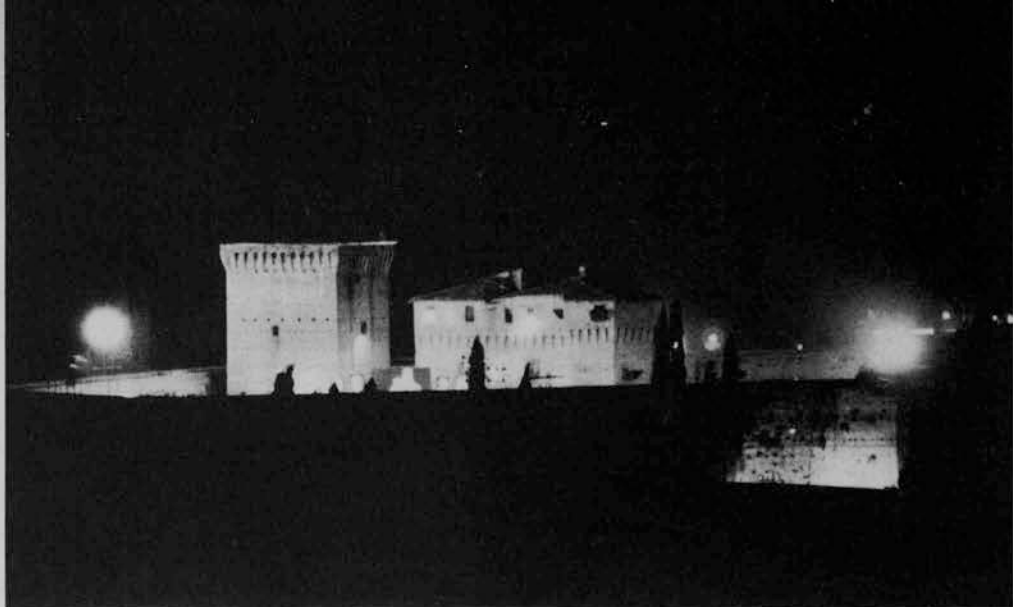
Scendendo da Bertinoro verso Cesena sosta a Capocolle alla «Fattoria Paradiso» dove non si bevono solo i tre vini di Romagna — Sangiovese, Albana e Trebbiano — ma anche i «rari» (l'aggettivo mi pare da preferire all'equivoco «minori») Pagadebit e Cagnina.

Da Cesena dopo una visita alla Cantina Sociale nella sua nuova realizzazione di Diegarò (qui il Sangiovese nobile col marchio del Passatore regna incontrastato) si risale la valle del Savio verso Mercato Saraceno, in un paesaggio agreste che dà l'impressione materiale, con le sue vigne al sole, di quanto il vino sia importante per l'economia agricola della zona e si arriva all'estremo lembo della coltivazione del Sangiovese. Depositarie di questo prezioso nettare a Mercato Saraceno sono diverse cantine.

Vino e gente gioviale, eccellente cucina, torri e castelli, in una terra amata dai poeti: sulle strade che serpeggiano lungo i primi contrafforti collinari a ridosso di Cesena — Roversano, Oriola, Carpineta, Sorrivoli, Calise, Longiano: tanto per citare i posti, grandi e piccoli,

BERTINORO: la colonna dell'ospitalità





CESENA: la rocca malatestiana

più noti — il traffico, una volta, era limitato a pochi calessi che al loro passaggio sollevavano nubi di polvere; e il solo rumore lo zoccolar dei cavalli. Adesso sono spariti la polvere e i cavalli: di quei tempi è rimasto immutato, come il dolce paesaggio, il profumo della piadina. Ecco trovato un motivo per trascorrere qualche ora diversa, lontano dalla città, sotto un pergolato: seduti a conversare, mentre l'oste vi porta lo spuntino più popolare da innaffiare con una bottiglia di Albana.

POLENTA: la chiesa



IL PERCORSO

Da Forlì a Forlimpopoli otto chilometri sulla vecchia via Emilia: altri 5 e si è a Bertinoro.

Da Bertinoro si scende a Cesena (13 chilometri); e da Cesena si ritorna sulla via Emilia per un paio di chilometri, fino a Torre del Moro: è qui che si imbecca la Statale 71 — Umbro-Casentinese — che in ventisette chilometri, conduce a Mercato Saraceno.



Lambrusco

*Profumo di viola
nelle terre dove scorreva sangue
modenese e bolognese*



Non c'è dubbio, i francesi sanno vendere i loro prodotti assai meglio di noi; o, comunque, sanno circondarli di quell'atmosfera che si rivela, alla lunga, il miglior veicolo pubblicitario. Senza andar per le lunghe, e senza ricorrere alle rinomate strade dei vini, romantica quella attorno ai castelli di Bordeaux, carica di storia quella che scorre fra i vigneti d'Alsazia, per non dire della più celebrata Borgogna, ricorderò soltanto che basta sventolare in un chiosco o su una di quelle capanne di canne che rompono la monotonia d'una landa deserta una bandiera dai tre colori per avvertire il turista che, dentro, troverà un prodotto nazionale: e questa è per lui già una garanzia. Il ricordo di viaggi oltr'Alpe mi ha suggerito l'idea di un giro fra le terre del Lambrusco, alla scoperta di una storia che — modenesi a parte — ben pochi degli italiani conoscono. Ma

c'è un itinerario che attraversi queste terre? Quale indicazione si dà al turista? Un itinerario non è stato ancora predisposto, né quello che proponiamo oggi vuole avere pretese di sorta: si ripromette, semplicemente, di percorrere le tre zone del Lambrusco tipico e di abbellirle coi colori tenui della storia e della leggenda.

Disseminata di castelli, pietre miliari nel cammino dei nostri comuni, la nostra è soltanto una strada ideale che non troverete segnata o tratteggiata sulle carte geografiche — la vedremo, un giorno? — ma che potete ugualmente percorrere fra filari di vite alternati a ricordi e aneddoti che coloriranno il paesaggio non meno, in primavera, dei fiori di ciliegio che dipingono l'argillosa valle attorno alla maestosa rocca di *Vignola*.

E se a Vignola si arriva da Bologna percorrendo i trentadue chilometri d'una



CARPI: la piazza, in primo piano il castello

strada chiamata appunto dei castelli medioevali, ci sembra naturale che proprio qui, in queste campagne che il sangue dei *petroniani* e dei *geminiani* tinse di rosso nelle continue disfide, adesso regni sovrana una pace nuova e che i discendenti di quelle genti si trovino uniti, seduti attorno a una tavola imbandita.

Dalla terra del Barozzi e del Muratori, altri sette chilometri e si arriva al castello di *Castelvetro* che si erge pomposamente a capitale di una zona che è ben nota agli enologi e che ha nome *Grasparossa di Castelvetro* dal tipo di *Lambrusco semisecco* che qui zampilla e che — lo afferma Paolo Monelli — si accompagna idealmente alle lasagne verdi ed alla bomba di riso.

Oltre alla rocca Rangoni, ricostruita dopo il crollo provocato dal terremoto del 1501, va citata la canonica con gli ambienti che ospitarono il Tasso (affrescata all'inizio del secolo scorso) nell'inverno del 1564.

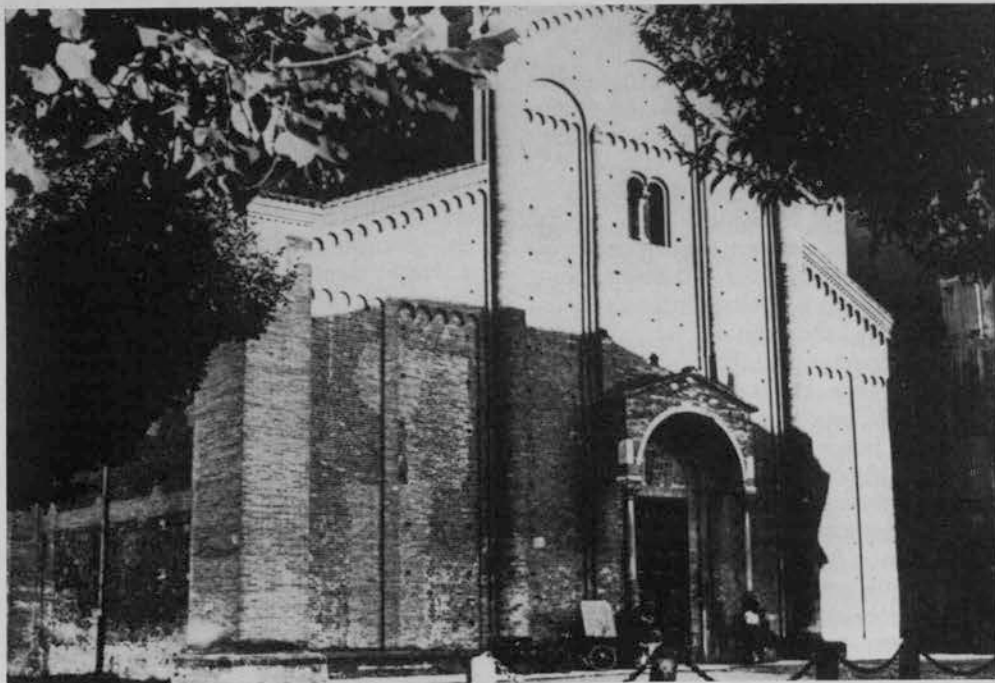
Castelvetro - Spilamberto - San Cesario: tredici chilometri lungo i quali scopriamo un altro castello — quello di *Spilamberto*, eretto a difesa della valle del Panaro — e la millenaria basilica dei benedettini. Ma questa zona, oltre che per le tante battaglie, e l'invasione dei Longobardi è ricordata per un altro scontro,

fra i soliti avversari, i modenesi e i bolognesi: ci riferiamo a quello di Zappolino fra le truppe ghibelline di Modena, da una parte e quelle guelfe bolognesi, fiorentine e romagnole dall'altra. Ma per arrivare fino a Zappolino ci si dovrebbe allontanare di alcuni chilometri e rientrare in territorio bolognese.

Quattro chilometri da San Cesario ed eccoci sulla via Emilia, a *Castelfranco*;

S. CESARIO SUL PANARO: la pieve romanica





NONANTOLA: la facciata dell'abbazia

un breve tratto dell'antica strada consolare — quella stessa che Giosue Carducci percorreva assai frequentemente pregustando la piacevole compagnia degli amici alla taverna «da Grosoli» dove lo aspettavano puntualmente zampone e Lambrusco — e siamo al *Ponte di Sant' Ambrogio*. Dal poeta («Chi beve vin sincero è già sulla strada d'esser galantuomo») alla storia i ricordi si sprecano: prossima al ponte è quella Fossalta che vide la caduta dell'imperatore e la mortificante prigionia di suo figlio Enzo. Da Ponte Sant' Ambrogio si imbecca una strada diritta che conduce alla splendida romanica abbazia di *Nonantola*: pochi chilometri prima del paese, senza che un cartello ve lo indichi, entrate nell'altra zona del Lambrusco, quello di *Sorbara*; il «capoluogo» è a tredici chilometri da Nonantola. Non sarà il caso di ricordare che secondo la storia, l'autentico Lambrusco è proprio quello prodotto qui, nelle vigne del fondo del beneficio parrocchiale. Il vino del prete, lo chiamavano una volta. Un vino dagli effetti anche storicamente imprevedibili doveva essere quando non era ancora giunto alla fama d'oggi, se è vero che fu proprio il nettare color del rubino a decidere una battaglia non più fra bolognesi e modenesi, ma ancor più antica, fra le truppe di Matilde e quelle

imperiali di Arrigo V, accampato nella celebre badia benedettina fondata da Sant' Anselmo.

In vista dello scontro, il capitano comandante le truppe di Matilde sostenne che gli pareva logico approfittare delle lunghe attese che la tattica temporeggiatrice del tempo costringeva ad assumere, per fare una scappata a Sorbara, una piccola e ubertosa contrada, quasi a ridosso della badia. Colà i capitani e le truppe avrebbero potuto fare onore alle cantine di un loro amico fedele. Matilde ne fu convinta e all'imbrunire dell'afoso pomeriggio del 12 luglio 1084 una pattuglia delle truppe più scelte, unitamente alla stessa Matilde si avviò a cavallo alla volta di Sorbara, ad una gittata di balestra dalle schiere avversarie che vigilavano sulle mura di Nonantola. In realtà analoga decisione, pur se con intendimenti opposti nei confronti del ricco possidente amico di Matilde, avevano preso gli uomini di Nonantola: questi, anzi, erano stati più solleciti e avevano preceduto le schiere della contessa facendo man bassa in Sorbara del contenuto delle botti nemiche.

Il caso volle che al sopraggiungere di Matilde e delle sue truppe, gli avversari colti nel sonno ancor più pesante per la eccessiva libagione non si mostrassero mi-

nimamente in grado di accorgersi dell'arrivo del nemico; e le truppe della contessa menarono strage fra quelli di parte avversa, dispersi e annientati ancor prima di opporre una qualunque valida resistenza.

Altrettanto diritta come quella che ci aveva portato a Nonantola è la strada che da Sorbara conduce a Carpi a cui è praticamente unita quella frazione di *Santa Croce* che è senz'altro ignorata dalla geografia ma che appare, al contrario, scritta in rosso e sottolineata nella pianta delle zone del Lambrusco. È proprio Santa Croce che dà il nome al Salamino, il terzo della famiglia, anch'esso di origine controllata. Anche attorno all'imponente castello dei Pio, a Carpi, non diversamente che vicino all'abbazia di Nonantola, il Lambrusco giocò un ruolo determinante nella storia locale. Non guerra in campo aperto (o in cantina, come era avvenuto per Matilde e gli imperiali) ma scontro sospeso nell'aria, a conclusione d'una di quelle fosche vicende che solitamente degeneravano in cruenta faide.

Alla morte di Obizzo d'Este (1352), il vicariato di Ferrara unitamente ai possedimenti a Modena e a Reggio fu trasmesso al figlio primogenito Aldobrandino, riconosciuto signore di Ferrara. La cosa non piacque al cugino Francesco che trovò alleanza in un fratello di Aldobrandino, Niccolò.

I parenti-nemici cercarono alleanze dappertutto, in Lombardia, nel Veneto, nella stessa Emilia naturalmente; e da ogni parte giunsero truppe le più agguerrite delle quali sembravano quelle dei Rangoni che cinsero d'assedio Carpi e il munito castello. Tutto faceva pensare che queste avrebbero avuto la meglio entro brevissimo tempo. Senonché l'esercito accampato fuori dalle mura, durante l'assedio fu tradito (e quale altra logica, naturale conclusione avrebbe potuto avere una storia della quale il tradimento era stato per l'appunto il motivo dominante?) dal Lambrusco. Il Salamino, dicono gli esperti. Ne bevvero tanto gli assediati da cadere addormentati. E quando i loro comandanti cercarono di svegliarli e di indurli a muovere all'assalto della roccaforte avversaria non ci fu verso di smuoverli: quel Lambrusco li aveva letteralmente stesi. Si impaurirono a tal punto, al risveglio, che fuggirono, spaventati, incapaci di connettere. E la battaglia non ci fu. Anche quella volta la terra si co-

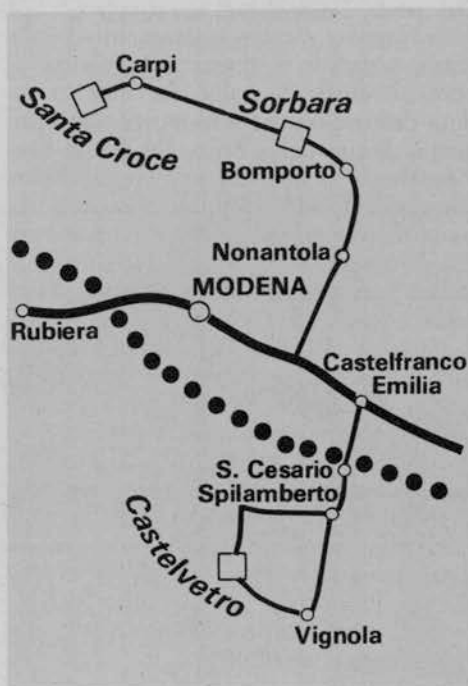
lorò di rosso; ma era un rosso che aveva il profumo delle viole.

A TAVOLA

Lungo la strada che dal Ponte S. Ambrogio porta a Nonantola c'è una vecchia trattoria (ecco il motivo della deviazione del percorso: a Nonantola, infatti, si può arrivare direttamente anche da Castelfranco Emilia) tipica, col pergolato, dove d'estate — zanzare permettendolo — è delizioso fermarsi la sera. Qui potete trovare i tortellini, le tagliatelle (con ragù o prosciutto), la gramigna alla salsiccia. E poi i bolliti (compreso lo zampetto), le bracioline alla zingara (con cipolla, carota, olive, capperi e funghi), il coniglio alla cacciatora in salsa di peperoni. Dolce: la tradizionale zuppa inglese alla campanola. Vino: Lambrusco.

IL PERCORSO

Sono circa 80 chilometri da Modena a Carpi seguendo l'ideale itinerario del Lambrusco che tocca le tre zone tipiche della provincia modenese. (Per chi viene da Bologna il giro aumenta di 16 chilometri). Ed ecco il percorso. Vignola (da Modena Km. 16). Castelvetro (7), San. Cesario (13), Castelfranco (4), Ponte S. Ambrogio (6), Nonantola (8), Sorbara (14), Carpi (11).



Gutturnio

*Il vino che piaceva troppo
al suocero di Cesare
e troppo poco a Cicerone*



«La carne fa carne, il formaggio la forza, sì come il buono vino genera il buon sangue e la salsa sveglia il smarrito appetito». È un vecchio proverbio piacentino nel quale è racchiusa, come in ogni proverbio che si rispetti, la saggezza d'un popolo. E saggio dev'essere davvero a tavola chi ha scoperto cibi e piatti che hanno meritato una fama che resiste al tempo: ma a questi vorremmo, semplicemente, accostare quelli più umili, i piatti tipici che oggi piccole schiere di veri buongustai vanno ricercando nei posti più sperduti; e se gli capita di trovarne ancora, di genuini, gridano al miracolo. Accanto a questi piatti troneggia il rosso Gutturnio, il vino chiamato, innocente, sul banco degli accusati al Senato romano. L'accusatore, manco a dirlo, era Cicerone il quale alzava il dito, implacabile, in direzione di Lucio Calpurnio Pisone. E tuonava, il sommo oratore, che il suocero di Cesare (e suo avversario in politica) aveva l'abitudine di bere troppo, di abbandonarsi a libagioni oltre la misura consentita a un personaggio della sua importanza. Non sappiamo se la requisitoria iniziasse con: «fino a quando, Lucio Calpurnio, abuserai del Gutturnio?» così come nessuno

ci ha scritto se il povero Lucio Calpurnio Pisone si difendesse affermando che il vino buono genera il buon sangue; o anche che era costretto a bere il Gutturnio perché aveva la digestione difficile.

Il Gutturnio, infatti — come mi ricordava il dottor Arcangelo Santi, direttore dell'Ente Turismo di Piacenza, ma anche viticoltore e figlio di viticoltori — è indispensabile per chi voglia aiutare la digestione. Come sa bene chi, abituato ad altri vini, passa a questo rosso piacentino. «La differenza, continua il dottor Santi, si avverte subito. Il nostro, che pur è corposo, ha leggerezza e la trasmette a chi lo beve. Non so da cosa dipenda, forse un esperto potrebbe darle una spiegazione scientifica. Per parte mia posso soltanto dire che ciò dipende dalla nostra terra, una terra che è diversa per composizioni saline. Fatto sta che quando si è presa l'abitudine di bere il Gutturnio, è difficile abbandonarla». E difficile doveva riuscire anche agli illustri commensali delle ricche mense piacentine del medioevo.

Ma è ora di venire a noi, di parlare di lui e non degli altri, quali sono le sue caratteristiche, dove nasce, chi sposa; e soprattutto cosa ci si può aspettare da un viaggio nelle sue terre.

Preso per buona quell'interpretazione niente affatto autentica secondo la quale il nome gli verrebbe da quel boccale che aveva nome Gutturnium (per altri, invece, il nome avrebbe un'origine diversa e vorrebbe dire «vino da bersi a goccia a goccia» per assaporarlo meglio) diciamo subito che le caratteristiche di questo figlio di Barbera e Bonarda sono: color rosso intenso, sapore asciutto o leggermente amabile, gradazione alcoolica complessiva minima di 12°. Ottimo per gli arrosti, va bevuto a temperatura ambiente.

La sua zona di produzione è vastissima e comprende in pratica tutta la provincia di Piacenza. Ma c'è, soprattutto, una zona del Gutturnio, una zona che offre all'automobilista la più allettante occasione per una gita domenicale con visita a rocche e castelli non meno che a cantine o fattorie: e questa è la Valtidone nella quale si entra saltando a pie-



PIANELLO: la rocca d'Olgisio

di pari i venti chilometri che da Piacenza portano a Castel San Giovanni (la strada è quella per Voghera).

Via con le rocche, dunque. La prima la troviamo dopo 5 km. ai piedi degli Appennini. Il paese è Borgonovo Valtidone; e la rocca, rettangolare, maestosa d'aspetto, rinforzata da torri guelfe, conta più d'ottocento anni, la sua data di nascita essendo il 1215; si era ai tempi delle guerre fra Piacenza e Pavia e questa rocca di Borgonovo era un presidio che doveva dar sicurezza agli emiliani. Adattata ai tempi nostri, ospita adesso uffici comunali, pretura e carceri. Sempre a Borgonovo una sosta merita la gotica Collegiata di Santa Maria Assunta, del 1228. Nell'interno un polittico in legno dei fratelli De Lupis del 1464.

Siamo nel cuore del Gutturnio che i piacentini vogliono localizzato a Ziano

(vi si arriva dopo km. 5,3 da Borgonovo, con una diramazione). Qui è collina dolce (l'altezza sul livello del mare non arriva ai 250 metri), ma è soprattutto vigna. Si ritorna a Borgonovo e si procede sulla strada della Valtidone: ed ecco Pianello (12 km. da Borgonovo) dove ci si arresta dinnanzi alla seconda rocca che fu dei Dal Verme: anche questa adatta alle necessità d'oggi, anche questa sede municipale. Pianello è ricordata, inoltre, per la sua veneranda età: qui, infatti, nel VII secolo, in onore di San Colombano fu eretta una chiesetta.

Altra diramazione, necessaria anche se i cinque chilometri di strada non sono i più indicati per le gomme e per chi soffre di mal d'auto, essendo il fondo ancora sassoso. Ma quei cinque chilometri che portano a 564 metri sul mare, anche se pieni di curve sono ripagati subito da

panorami molto suggestivi, e soprattutto offrono, appena arrivati, la stupenda visione della Rocca d'Olgisio.

Si entra dall'elegante portale cinquecentesco; un secondo portale, un androne (sull'intonaco di un arco si legge ancora *Arx impavida*) ed eccoci nel cortile partendo dal quale possiamo introdurci nel palazzo, o nelle prigioni, o soffermarci davanti quel pozzo che, chiamato «pozzo delle lame», ha acceso la fantasia della gente del posto. Orrore e meraviglia suscita per il suo poco simpatico nome e per le leggende che evoca. Si dice infatti che davvero di lame sia riempito, e non solo di quelle; nel fondo si aprirebbero celle ancora piene di ossa e da una di queste celle, attraverso una galleria, si può arrivare fino ai boschi vicini.

Era veramente invincibile questa rocca che fu inizialmente dei monaci (prima quelli di San Savino, poi gli altri di San Sisto) quindi dei Landi, dei Visconti, della Chiesa, dei Dal Verme? Pare proprio di sì. Si ricorda in proposito che Francesco I di Francia, nel 1516, mosse all'assalto con ventidue cannoni — per portarli in prossimità della rocca dovette far scavare una galleria nella roccia da trecento scalpellini — tremila fanti e altre armi ancora. Ma, se volle espugnarla, un anno dopo, dovette ricorrere all'aiuto, sicuramente non meno importante, del tradimento delle truppe che eran di guardia. Chi ama i film truculenti, dell'orrore può chiudere la sosta andando a vedere, fuori dalla rocca, le

grotte dai nomi più impensati: del cipro (usata per prigione), delle sante, del corvo, dei coscritti. Ricordano qualche episodio gentile e tante torture.

Si discende a Pianello e, riprendendo la via di casa, si tocca dopo 11 km. Agazzano: c'è ancora un castello, che porta i nomi dei conti Anguissola-Scotti; c'è un altro pozzo originale del Cinquecento (nel bellissimo cortiletto) ma nessuna cupa leggenda.

Da Agazzano a Piacenza gli ultimi 25 chilometri.

A TAVOLA

Minestre: Panzerotti al forno. È un piatto tipico della Valtidone, una sorta di cannelloni formati da frittatine che avvolgono un ripieno di spinaci, formaggio e noce moscata.

Pietanze: Umidi di maiale di qualsiasi genere.

Vini: Gutturnio: occorre dirlo?

IL PERCORSO

L'itinerario Piacenza-Piacenza, attraverso la Valtidone, già descritto, con escursioni a Ziano e alla Rocca d'Olgisio è, complessivamente, di 93 km.: 20 fino a Castel San Giovanni, 15 fino a Borgonovo (10 km. richiede — fra andata e ritorno — la diramazione per Ziano), 22 fino a Pianello (altra diramazione, e altri 10 km. per la Rocca d'Olgisio). Di qui, in 36 km., si ritorna a Piacenza.



Monte San Pietro

*Un vino "nuovo",
nato fra castelli antichissimi*



Come Bordeaux, anche Monte San Pietro ha i suoi castelli nascosti fra i filari di vite. Gli manca un itinerario turistico ufficiale, gli manca anche la strada per l'oceano. Ma non gli fa difetto la storia — la vecchia storia di cose di casa — e, a chi sappia cercarli, offre i resti talvolta ben conservati di palazzi, di torri, di rustiche case di pietra che conservano un certo fascino.

Tutto questo è il naturale contorno al vino di Monte San Pietro la cui zona di produzione è stata delimitata, da un consorzio che lo tutela, nelle vallate del Reno, Lavino, Landa, Samoggia e Ghiaia nei comuni di Bazzano, Crespellano, Montevoglio, Zola Predosa, Savigno, Casalecchio, Sasso Marconi, Marzabotto e Castello di Serravalle.

Da tempo i vini della collina occidentale bolognese sono apprezzati soltanto localmente ed è per questo che l'iniziativa ha trovato presto vasti consensi fra tutte le categorie di produttori. Ma ha trovato altresì il passaporto per il DOC: un passaporto pagato col sacrificio del nome. Questi vini, ufficialmente saranno «dei colli bolognesi» e soltanto sotto si

leggerà «Comprensorio di Monte San Pietro».

Monte San Pietro, dunque, sarebbe la meta di questa gita: ma, assieme al capoluogo, c'è tutta la zona circostante con la sua storia di cui i castelli sono i fedeli testimoni.

Prima sorpresa: Monte San Pietro è il nome del comune; ma se cercate il municipio dovete prendere un'altra strada, quella che porta a Calderino dove da un secolo e mezzo c'è la sede comunale.

Non cercate neppure la chiesa parrocchiale. È anch'essa a Calderino, ma da pochi anni soltanto. Prima si trovava in un'altra frazione: Amola.

Territorio vastissimo, montuoso, bagnato dai torrenti, Lavino, Samoggia e Landa, Monte San Pietro, ricava oggi dal vino quella notorietà che una volta, invece, gli veniva anche dai castelli, sparsi un po' dovunque nelle frazioni; e non si deve neppure dimenticare che non molto lontano dal paese si trova Zappolino: questa località nel secolo scorso era meta delle famiglie borghesi che cercavano d'estate il riposo in una quieta campagna ma storicamente è importante non per



MONTE S. PIETRO: la casa detta Il Palazzo

la tranquillità che ispirava ma per la famosa battaglia fra bolognesi e modenesi (1325), i primi, guelfi, alleati coi fiorentini e i romagnoli, gli altri, ghibellini, appoggiati dalla Lega

Ma qui, nel comune di Monte San Pietro si hanno tracce di vita ben più remota: si risale addirittura alla preistoria. A San Martino in Casola sono stati trovati manufatti del periodo eneolitico; a Monte Croce di Pradalbino una tomba della civiltà felsinea (600 avanti Cristo), sul monte Avezzano sei tombe etrusche con annesse ricche suppellettili (quinto secolo a.C.).

Il comune di Monte San Pietro si affaccia invece alla storia, in modo ufficiale, nel 1155. Sorgevano qui, a poca distanza l'uno dall'altro, due piccoli comuni, Monte San Pietro, appunto, e San Giovanni di Rocca Maxenata: questo sorgeva nella località che, adesso, è chiamata semplicemente Castello. Destinati a unirsi i due comuni, la stessa sorte doveva essere riservata (1388) alle due chiese, quella di San Giovanni Battista (appartenente alla Rocca di Maxenata) e quella dedicata nell'altro comu-

ne, a San Pietro. E così nasceva la chiesa comune che portava i nomi di entrambi i santi, Giovanni Battista e Pietro apostolo. Non doveva rivelarsi col passar dei secoli troppo pratica; e così, nel 1689, fra l'antico castello e il borgo di Monte San Pietro veniva innalzato un nuovo tempio che poi è stato rifatto fra il 1925 e il 1930.

Ma non è tanto di chiese quanto di castelli che si voleva parlare, dei castelli che hanno dominato per secoli il panorama del territorio di Monte San Pietro. Di alcuni s'è persa completamente la traccia, di altri sono rimasti i ruderi.

Ce n'era uno a Amola (a tre chilometri da Calderino) che nel 1282 era dominato da un conte; un altro sorgeva a Gavignano (a dodici chilometri e mezzo da Calderino) salvato dal suo proprietario, il valoroso connestabile Guido; ma distrutto, successivamente, dalle frane; e ancora la storia ne ricorda un altro, quello di Montemaggiore (a nove chilometri da Calderino) costruito prima del 1100 e occupato nel 1360 da Taddeo di Cuzzano e nel 1420 da Braccio di Montone, lo stesso capitano di ventura che

doveva occupare anche Monte San Pietro,

Tracce, invece, sono rimaste del castello di Mongiorgio: di questo, in particolare, sono rimasti la porta e la torre, adesso per altro assai malandata e immalinconita dal verde dell'edera che quasi tutta la ricopre. Di un altro castello sono rimaste tracce, ed è quello di Monte Pastore (a 17 chilometri da Calderino) dove pure si conservano le torri, anch'esse antichissime.

Per finire, non si può non ricordare quello di San Lorenzo in collina che fu occupato la prima volta nel 1297 da Maghinardo da Susinana e Ugucione della Faggiola, alleati dei ferraresi in una guerra contro i bolognesi e poi, nel 1360, da Taddeo da Cuzzano e, ancora, nel 1420 dal solito Braccio di Montone. Preso nel 1428 dai milanesi di Nicolò Piccinino era riconquistato diciotto anni dopo, dai bolognesi guidati dal marchese d'Este.

Come si sposano i vini di Monte San Pietro

Pinot bianco (giovane) - frutti di mare e crostacei, ostriche; antipasti freddi; minestre in brodo (specialmente tortellini); minestre di semolino; pastasciutta al burro e parmigiano; pesci bolliti e conditi con olio.

Pinot bianco (medio invecchiamento) - galantine, fegato d'oca, patés; frittate semplici e piatti a base di uova.

Bianco dell'abbazia (giovane) - paste asciutte e risotti alla pescatora (o con salse e intingoli a base di pesce); creme di legumi.

Bianco dell'abbazia (medio invecchiamento) - paste asciutte e risotti con salse a base di carne, fegatini, salsiccia, prosciutto; carni bianche (animelle, fricasea, cervella, pollo in gelatina); frittate combinate o capricciose (con mozzarella, funghi, asparagi, carciofi, piselli, zucchine ecc.); arrostiti di carni bianche e carni lesse (escluse carni di maiale); formaggi molli e freschi (ovini, caprini, bufalini).

Sauvignon (giovane) - antipasti all'italiana (mortadella, salame, coppa, capocollo, prosciutto, culatello, ciccioli ecc.); lasagne; tortellini, tortelli e ravioli al ragù; minestrone con aggiunta di carne e polenta al sugo; zuppe e brodetti di pesce; fritti misti di pesce; melanzane alla parmigiana; fritti di funghi e carciofi.

Sauvignon (medio invecchiamento) - cannelloni, maccheroni al forno e alla chitarra, orecchiette baresi, timballi, papardelle al sugo di lepre, pasta e fagioli; polenta frita o al sugo di selvaggina; pesci al forno e al cartoccio; polli e piccioni spezzati in padella; formaggi fermentati (Taleggio, Gorgonzola, Asiago, Fontina, Robiola).

Barbera (giovane) - bolliti di carne di maiale, arrostiti di carni rosse, carni in umido; grigliati misti (fegatelli e rognoncini); cacciagione da piuma (fagiani, beccacce, pernici, beccaccini, tordi, allodole, quaglie).

Barbera (medio invecchiamento) - agnello e capretto al forno; palmipedi acquatici (anatre, germani, oche); formaggi di pasta dura (provolone, caciocavallo, lodigiano, padano, parmigiano).

Barbera (vecchio) - arrostiti di carne suina, porchetta, selvaggina da pelo (capriolo, cinghiale, camoscio, lepre).

IL PERCORSO

Per arrivare a Monte San Pietro si parte, naturalmente da Bologna e, più precisamente da Casalecchio di Reno che, pur se comune autonomo, non è più, in pratica, separato dalla città che l'ha inghiottito con l'espansione edilizia. A Casalecchio, comunque, si arriva (per chi viene dalle altre città vicine) o con

MONTE S. PIETRO: ulivo a Monte S. Giovanni

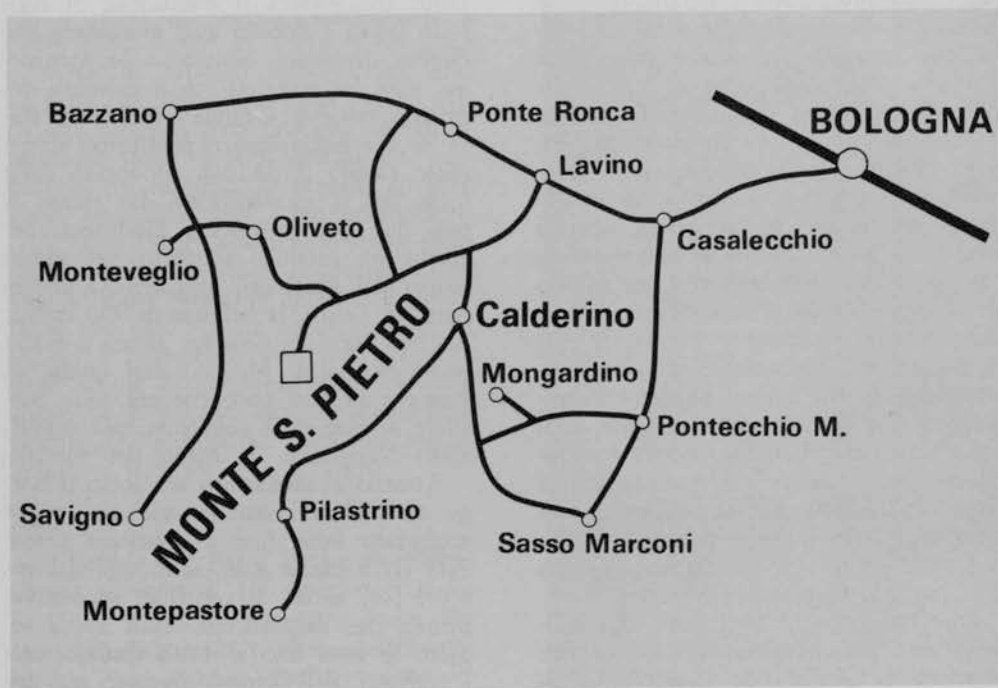


l'Autostrada del Sole — uscita Bologna Sud — o con la tangenziale che qui ha uno svincolo. Lo svincolo autostradale o quello della tangenziale sono in prossimità della strada da imboccare, la «Bazzanese», che, per altro, si abbandona dopo tre chilometri e mezzo a Riale per deviare a sinistra sulla fondovalle per Monte Pastore e Tolè. In meno di due chilometri siamo a Gesso: e si può dire che incominci qui la mezza collina a cui è destinato questo itinerario: è una zona, questa, che si è rapidamente affermata per il buon vino e per un'eccellente cucina (minestre alla bolognese, grigliate, polli alla diavola e allo spiedo). A Gesso si apre anche una grotta, intitolata a Michele Gortani (dello sviluppo complessivo di quasi due chilometri). A otto chilometri da Casalecchio, a Rivabella, la strada prende a salire. Oltrepasato il ponte sul Lavino la strada si biforca: da una parte si va a Monte San Pietro (21 km. da Bologna), dall'altra a Calderino (14).



MONTE S. PIETRO: particolare della casa Il Palazzo

www.arcipelago.it



Bobbio / Passo Penice



Sulle nevi di Passo Penice si scia fino a primavera; e la primavera è la stagione ideale, almeno per quanto riguarda Bobbio e il Monte Penice, perché consente di unire il dilettevole delle corse sulle piste che scendono dal monte all'utile di una gita interessantissima e, ancor meglio, di una visita a Bobbio. Di questo si sono resi ben conto, in modo particolare, sciatori liguri, piemontesi e lombardi: i genovesi soprattutto che salgono fin quassù pur se non molto agevoli sono le strade. L'Emilia è rappresentata dai piacentini: evidentemente per quanto si riferisce agli sport invernali il confine della regione si ferma a Parma. E non ci guadagnano sicuramente gli altri emiliani perché, fra l'altro, perdono l'occasione di una sosta in paradiso. Già, proprio il paradiso. E questo non è un modo di dire. Paradiso è il vero nome del porticato che protegge la basilica di San Colombano che, insieme al castello e alla cattedrale è senz'altro da visitare. Per non dire, naturalmente, del monastero.

Dire monastero, infatti, vuol dire Bobbio; ma, più precisamente, vuol dire ritrovare la gloria d'un tempo antichis-

simo. Fu qui che, nel 612, San Colombano, dopo aver predicato e dopo aver fondato monasteri, si fermò e morì. Il santo che godeva la protezione di Agilulfo lasciò a Bobbio quel monastero che doveva diventare, assieme a Montecassino, uno dei maggiori centri culturali del primo medioevo. Grande e rapida era stata la sua espansione e purtroppo altrettanto rapido il declino, provocato dalle lotte per la giurisdizione. Lo stesso si può dire per la celebre biblioteca. Secondo un catalogo scoperto nel secolo scorso dal Muratori, essa doveva contenere fra l'altro, la bellezza di 750 codici. Ma ben poco era rimasto: alcuni avevano preso la via di Milano, altri quella di Roma e su quel poco che era stato possibile salvare s'era abbattuta, più avanti, sotto Napoleone, la mano dei vandali.

Attorno al monastero era sorto il borgo che, libero comune, via via, aveva acquistato fama fino a diventare vescovato retto prima dagli abati, poi dai vescovi (col titolo di conti) e, successivamente, dai Visconti dei quali aveva seguito le sorti fino al 1748 quando, con i territori dell'Oltrepò pavese, era en-



BOBBIO: l'abbazia di S. Colombano

trato a far parte dello stato sabauda.

Ma ritorniamo agli sciatori il cui regno comincia ad aprirsi lungo le serpentine che da Bobbio portano a Passo Penice: in dodici chilometri si sale dai 275 metri della cittadina della Val Trebbia ai 1149 del passo. E da qui un impianto di risalita li porta sul monte; esattamente a quota 1420 metri, sul versante orientale al ritmo di 750-800 persone ogni ora. La pista che troveranno è per esperti. Altri due impianti (con portata, rispettivamente di 400 e di 600 persone ora) conducono, sul versante occidentale, ad altre piste, una delle quali per principianti.

A Passo Penice si è tenuto conto dello sviluppo che ha preso in questi ultimi anni lo sport bianco, e anche dell'importanza che esso riveste soprattutto per i ragazzi e i bambini. Per questo funzionano scuole di sci; per questo è stato aperto un pensionato che ospita una quarantina di giovanissimi. Personale specializzato li istruisce e li sorveglia.

Alberghi

A Bobbio e a Passo Penice si trovano cinque alberghi di III categoria, cinque di IV e otto locande (una a Passo Penice). Undici sono i ristoranti-trattorie (due a Passo Penice). A disposizione de-

gli ospiti si trova anche una cinquantina di villette che durante la stagione vengono affittate.

BOBBIO: il palazzo di Teodolinda



DA VEDERE

La basilica di San Colombano. Costruita fra il 1480 e il 1520, facciata romanica, l'ingresso protetto da un lungo vestibolo a porticato, quello che per la perfetta armonia delle sue linee è stato chiamato il Paradiso. Nell'interno, decorazioni di Bernardino Lanzani.

Il monastero di San Colombano. Museo e chiostro. Per il museo (visita a pagamento) è impossibile elencare tutto quel che c'è da vedere: non si può, tuttavia, non segnalare, fra l'altro, una famosa teca eucaristica del '300, in avorio, un'anfora, chiamata di Cana perché la leggenda vuole che fosse stata usata in occasione delle nozze, e il coltello miracoloso del santo.

Il castello. Costruito nel 1315 dal marchese Malaspina, completato e abitato successivamente dai Dal Verme, domina la cittadina.

A TAVOLA

Antipasti: misti.

Minestre: maccheroni «mezze maniche» al piccione; anolini; tagliatelle.

Pietanze: stracotto; arrosti; trote; funghi (aprile, settembre, ottobre); lumache (dicembre, gennaio). Coppa, cacciatorini. In stagione: caccia (lepri, pernici, fagiani) e pesca (trote, barbi, cavedani del Trebbia, il fiume «più pulito dell'Emilia»).

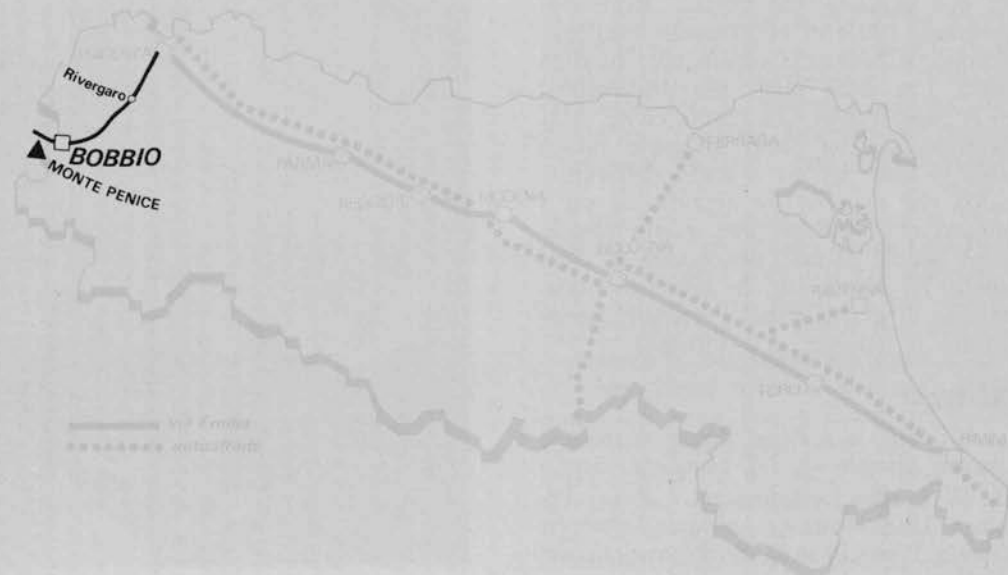
Formaggi: mozzarelle e provole.

Dolci: Torte di mandorle e farcite, ciambelle salate e dolci.

Vini: Gutturnio e bianchi secchi locali.

IL PERCORSO

Da Piacenza a Bobbio sono 45 chilometri lungo la Statale 45 che attraversa la Val di Trebbia. Lungo la strada si incontra: Niviano (13 km.) col suo vecchio castellaccio adesso adibito a uso agricolo; Rivergaro (18 km.) col palazzo Scotti Anguissola; sei chilometri dopo si diparte la strada per la non lontana Rocca di Montechiaro (come ricorda Giuseppe Peveri nell'utilissima guida ai monumenti della provincia di Piacenza: un'opera preziosa anche per i turisti di altre città, soprattutto per loro); questa rocca (prima degli Scotti Anguissola, adesso del marchese Casati) che inizialmente doveva apparire imprendibile ai nemici, più tardi doveva addirittura accogliere molto cortesemente come attesta la targa del «benvegnù» scolpita nella pietra. Dopo 41 km., a Ponte Barberino, il Trebbia scorre fra enormi macigni che formano quello che adesso chiamano l'Orrido di Barberino. Altri 4 km., ed ecco Bobbio e, nello sfondo, le montagne. Alle quali si accede salendo molto rapidamente. In dodici km. si passa, infatti, dai 275 metri di Bobbio ai 1149 di Passo Penice.



Cerreto



Al Cerreto si può sciare fino quasi all'estate. Questa zona dell'Appennino reggiano, e specialmente la conca denominata della Nuda, dal monte che la sovrasta, è caratterizzata, rispetto ad altri centri, da un abbondante innevamento che si verifica nell'arco di tempo che va da fine novembre a tutto maggio, così da consentire un'attività sciistica primaverile che poche stazioni appenniniche possono vantare.

La permanenza della neve si deve alla favorevole esposizione delle zone verso nord, ovviamente più fredde e riparate dai venti. Per dare un'idea delle precipitazioni nevose, si può calcolare, nei periodi di pieno inverno, una media di un metro e mezzo al lago e dai cinque agli otto metri sul monte. In anni eccezionali sul monte si sono toccati anche undici metri. In un anno (nel 1971), nel piazzale del lago, ne sono caduti m. 20,7 e nel vallone, a quota 1700, 26 metri.

Fino a una ventina d'anni fa, quassù era un deserto. Al valico un rifugio e poco lontano una mulattiera di tre chilometri

che recava al lago. Nient'altro. Da allora sono nati alberghi, ristoranti, condomini, negozi, impianti di risalita. Insomma, una delle più moderne stazioni di sport invernali. D'estate, però, ritorna quella che era prima, vale a dire una zona di pascolo e legnatico fieramente — e da sempre — contesa fra gli abitanti di Cerreto in comune di Collagna (Reggio Emilia) e quelli di Sassalbo in comune di Fivizzano (Massa Carrara). Non sono poche al Cerreto le croci che ricordano i caduti di queste lotte feroci del passato. Caduti non dei secoli scorsi, si badi, ma anche di questo stesso.

Nel nome del turismo, cerretani e sassalbinsi hanno trovato lavoro, benessere e soprattutto pace.

La zona di Cerreto Lago (ma ormai molti la chiamano Cerreto Laghi, perché sono due senza tener conto che se ne preparano altri, ricavandoli da paduli montani) si trova quasi al centro di un vasto comprensorio nel quale sono inclusi circa 200 kmq di foreste. Vi sono zone, come quelle di Rio Albero e dell'Ozola, quasi completamente vergini.

Piste per tutti

La conformazione del terreno lungo le pendici del monte La Nuda, che mantengono un costante pendio dalla vetta a fondo valle, ha permesso tracciati di piste di notevole interesse per tutte le categorie di sciatori. La «pista n. 1» è collaudata anche per gare nazionali. Le condizioni della neve si possono dire, in linea di massima, buone perché la zona è abbastanza riparata dai venti, pur conservando le caratteristiche del clima appenninico con improvvise «sciroccate». A tali variazioni, che provocano condizioni di peggioramento delle piste, oggi si può ovviare con moderni mezzi di battitura.

Alberghi

Nella zona di Cerreto, Cerreto-Laghi e Cerreto-Passo sono disponibili sette alberghi (di III e IV categoria) ai quali vanno aggiunti 1400 posti-letto privati, nonché i condomini di recente costruzione.

A TAVOLA

Reggiana, ma non del tutto, la cucina al Cerreto. I piatti sono quelli della provincia emiliana, il vino, invece, è solo e sempre toscano. Troverete dunque i cappelletti (in brodo o asciutti), i tortelli d'erba (alla reggiana, con spinaci, lardo, burro, formaggio; ma senza ricotta), i tortelli di zucca (con o senza amaretti) al burro o al sugo, vari piatti di riso, (soprattutto risotto ai funghi) e il classico scarpazzone (o erbazzone: in quanto i super esperti sostengono che son due cose diverse) del quale si parla in altri centri dell'Appennino reggiano.

Per chi vuole il pesce, c'è sempre la trota dei laghetti; chi ama i funghi ne trova da farne una scorpacciata.

Il parmigiano-reggiano — e siamo a Reggio! — quassù non è il primo dei formaggi; lo supera, nelle richieste dei turisti, il pecorino toscano.

Vino. Al di là del valico è Toscana. E le colline della Val di Magra danno un vinello — vino toscano lo chiamano, bianco o rosso, asprigno di sapore — che quassù ottiene i consensi incondizionati di tutti.

IL PERCORSO

Per andare al Cerreto — adesso a Reggio i giovani dicono «ai laghi» — il viaggio è affascinante, ma va affrontato con calma e perizia. In una parola, gli 83 chilometri dalla città non sono proprio di tutto riposo.

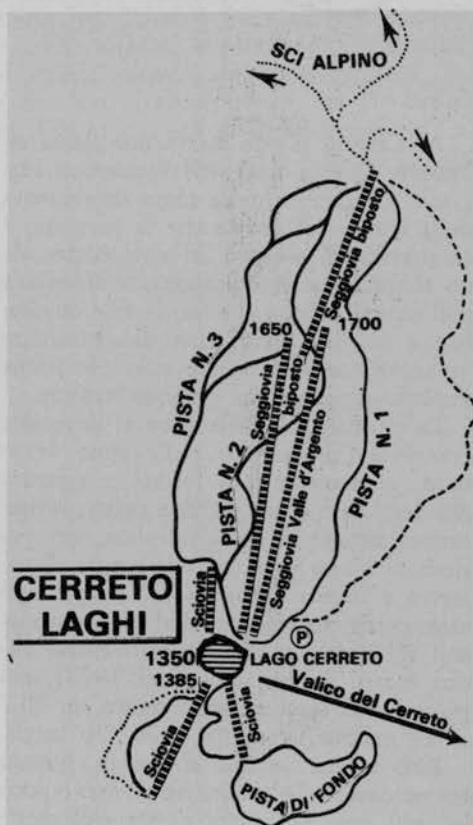
Da Reggio, si entra nella Statale 63; dopo un chilometro si passa il vecchio ponte sul Crostolo, dopo cinque Rivalta; la bella villa settecentesca che si vede poco più avanti è quella di Vasca Corbelli; un'altra villa, che merita almeno l'occhiata anche di chi è alla guida della macchina è quella detta del «Più bello», a Puianello (10 km.).

Proseguiamo. La strada non è delle migliori, ma ha almeno questo vantaggio: il traffico pesante è pressoché inesistente, cosicché le difficoltà stanno solo nelle curve. Tocchiamo Vezzano dopo 13 chilometri; Casina, centro ridente di villeggiatura estiva, dopo 27 e Branciglia, dopo 31. Si comincia a salire e, più avanti, meriterebbe almeno una fotografia la dolce valle di Carpineti. E già che si accenna alle fotografie si deve aggiungere anche il panorama che, più avanti ancora, (son già 36 chilometri da Reggio) si domina dall'alto. In primo piano è la

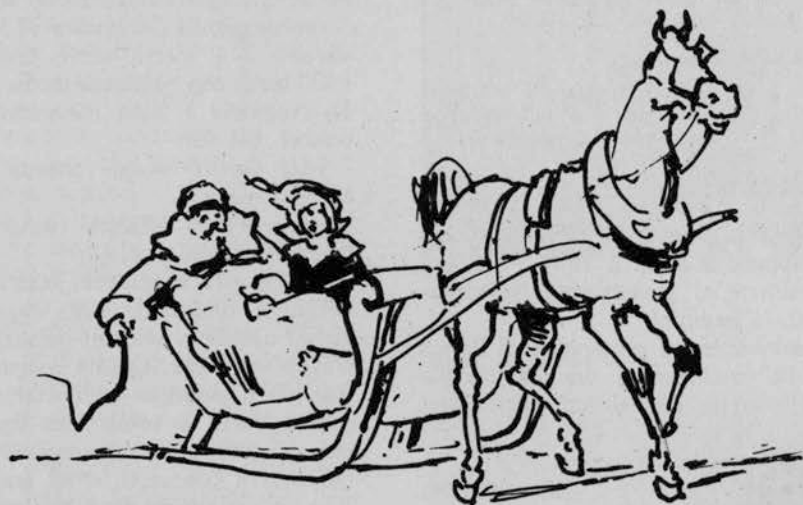
torre di Felina, più lontano il celebre massiccio di Bismantova. Dopo 45 chilometri, Castelnovo Monti, il centro principale dell'Appennino reggiano, circondato da boschi di pini e di abeti.

Continuiamo a salire e, dopo Garfagnolo (49 chilometri), superate le rampe dello Sparavalle si giunge in cresta e si apre, a destra, la valle dell'Enza e a sinistra quella del Secchia.

Ancora. Cervarezza dopo 56 chilometri, Busana (59), Nismozza (61) e Collagna (66). Chi accompagna il guidatore, a questo punto, chiuda gli occhi se lo impressionano gli orridi; e questo di cui parliamo lo è di nome (Orrido degli Sciocchi) e di fatto: la strada scorre sospesa su una stretta gola, profonda duecento metri, sul Secchia. Siamo quasi arrivati. Due chilometri dopo è Cerreto Alpi e Gabellina (dove possono fermarsi i pescatori: c'è un laghetto con le trote. E dove una volta si fermavano i mercanti per pagare i dazi). Dopo 9 chilometri (80 dalla partenza) Valico del Cerreto da cui parte la strada che, con gli ultimi 2,5 conduce a Cerreto-Lago. La meta degli sciatori è quest'ultima, non il valico tormentato dal vento e da bufere di pioggia e di neve.



Schia / Lagosanto



Schia, la giovanissima. La stazione turistica dell'Alta Val Parma ha appena compiuto i quarant'anni; la sua data di nascita ufficiale, infatti, è il 23 gennaio 1933 quando il CAI di Parma fece costruire il primo piccolo rifugio in legno.

Montagna di appassionati, quasi sempre studenti, facilmente accessibile da Parma (e non dalla città soltanto, adesso, con lo sviluppo delle comunicazioni) ha fatto passi da gigante in un tempo relativamente breve e ancora accorciato dagli anni della guerra dei quali è rimasto, oltre al ricordo delle imprese dei partigiani (e ancor più queste imprese si svolsero nel vicino Lago Santo) anche quello di una baracca prefabbricata, residuo bellico, che nel 1949 doveva sostituire il vecchio rifugio in legno.

Partita sulla strada della ricostruzione, ecco Schia a poco a poco cambiar volto. Dieci anni dopo, sparisce anche la baracca. Nel 1961 nasce l'associazione sportiva Skyliift Schia, con tre impianti: otto anni dopo, rilancio (l'hanno chiamato così: ma non sarebbe stato più logico chiamarla «operazione adeguamento» visto che eran mutate le condizioni, e gli sciatori salivano sempre più numerosi?) che porta gli skyliift a cinque.

1972: sorge la società sportiva Schia Monte Caio che porta un contributo di altri due impianti: e siamo a sette.

Adesso, per il quarantesimo, ecco l'ultima novità; la fusione delle due società. Non è, questo, soltanto un atto amministrativo; e il risultato non si limita alla stampa di un'unica tessera valida per tutti gli impianti. Ben più importante conseguenza è il maggior sviluppo delle piste: dall'arrivo dei tre skyliift — Lago delle Ore, Monte Caio e Pian delle Guide — che convergono tutti sul Corno di Caneto (una quota del crinale del Caio) si può discendere ora fino alla partenza dello skyliift Pian della Giara (ex Sfoss) mediante una nuova pista per la quale è stato realizzato un ponte in tubi e cemento della larghezza di sei metri, sul torrente Parmossa che divide le due zone sciistiche. Così pure dall'arrivo dello skyliift «Pian della Giara» (località che si chiama Prato dei Pomi) si può ora scendere allo skyliift «Pian delle Guide» con una nuova pista.

In pratica, tutti e sette gli impianti della zona (quattro lunghi e tre minori) sono praticamente collegati. Altra conseguenza della fusione è l'imminente costruzione di una seggiovia che da un punto intermedio fra Pian delle Guide e Pian della Giara porterà direttamente alla cima del M. Caio (1600 metri) aprendo così allo sci piste di circa tre chilometri (le attuali sono sui 1500-1600 metri al massimo).

Impianti (punti e prezzi)

Lago delle Ore - 3 punti; Pian delle Guide - 3 punti; Monte Caio - 2 punti; Pian della Giara - 2 punti; Capranera - 1 punto.

5 punti lire 500; 22 punti lire 2000; 46 punti lire 4000; 50 punti FISCI-CAI lire 4000; 30 punti soci lire 1500; giornaliero feriale lire 3000; stagionale (con foto) lire 40.000.

Alberghi e ristoranti

A Schia sono due per complessivi 340 posti letto. In entrambi funziona il servizio di ristorante. Ad essi va aggiunto il rifugio del CAI.

LAGO SANTO

Ancor più giovane di Schia è Lago Santo (appena 5 anni di vita). Piste giovani destinate ai giovanissimi, ai superdilettanti: i bambini.

L'amministrazione provinciale di Parma quassù ha predisposto: uno skylift parallelo che arriva sino a metà pista e ser-



LAGO SANTO: veduta panoramica

LAGO SANTO: un particolare



ve quindi la parte della pista meno impegnativa e praticabile in sostanza da tutti gli sciatori. Ed inoltre ha installato uno skylift «baby» nella piana di Lagdei presso il recinto dei camosci. Così attualmente a Lagdei - Lago Santo abbiamo:

una seggiovia (lunghezza 913 metri, dislivello 274 metri, serve una pista di 1300 metri con pendenza media del 23%). La seggiovia è stata inaugurata nel settembre del '68.

uno skylift «Lago Santo» (lunghezza 390 metri)

uno skylift «Baby» (lunghezza 180 metri) - campo scuola.

Fra queste montagne, com'è noto, la natura è rimasta intatta: caprioli e fagiani, uccelli e animali selvatici vivono ancora in libertà. Questa oasi non è dunque più il paradiso degli sciatori provetti ma di tutti, a cominciare dai bambini che vengono quassù e imparano per prima cosa a conoscere e ad amare la natura. E il programma relativo a Lago Santo è dedicato, come si diceva, soprattutto a loro.

Prezzi e punti

Giornaliero festivo e feriale lire 3300.

Tessera 50 punti lire 2000; tessera 25 punti lire 2500.

(Per soci CAI e FISCI: 60 punti lire 2000; 30 punti lire 1000; giornaliero lire 3000).

Risalita seggiovia punti 5; risalita skylift punti 3; risalita «Baby» punti 1.

Alberghi e ristoranti

A Lagdei sono aperti tre rifugi alpini (Lago Santo, Lagdei, Lagoni) ai quali se ne debbono aggiungere altri tre — di IV categoria — a Bosco di Corniglio, oltre a un albergo e a una pensione a Corniglio e a un albergo (IV categoria) a Pineta di Cozzano.

Posti di ristoro si trovano alla partenza della seggiovia, a Lagdei, nel nuovo rifugio prefabbricato in legno realizzato dalla Amministrazione provinciale e capace di 150 coperti, oppure nell'ex-caserma della Forestale (per una ventina di persone). All'arrivo della seggiovia, a Lago Santo, è aperto il sabato e la domenica il rifugio «Mariotti» del CAI di Parma.

IL PERCORSO

Da Parma a Schia, è un viaggio breve e piacevole, interessante come la Val Parma nella quale ci si addentra subito (la strada è la provinciale per Aulla, detta appunto della Val Parma). La percorriamo, dunque, fino a Boschetto (35 chilometri) dopo aver toccato Corcagnano (9 km), Torrechiara (17 km), e Capomonte.

Si lascia la provinciale, a questo punto,

e si comincia a salire. In quattro chilometri siamo a quota 800: Tizzano Val Parma, delizioso poggio verde circondato dai resti della vecchia rocca. Di qui ai 1241 metri di Schia, mancano nove chilometri. Nove chilometri che si possono percorrere non su una, ma su due strade: entrambe convergono su Schia, una attraverso Musiara Inferiore, l'altra per Musiara Superiore sicché il traffico ne risulta enormemente avvantaggiato, soprattutto adesso che Schia è meta di sempre più numerosi sciatori.

Per arrivare invece a Lagdei bisogna fare un salto indietro, e precisamente lasciare la Provinciale della Val Parma a Pastorello (30 km. dalla città). Si passa Beduzzo (37 chilometri), Ghiare (42), si fiancheggia il Parma e dopo cinquanta chilometri si tocca Corniglio, circondato da boschi di castagni. La strada adesso sale sempre più: a Lago (km. 52) siamo a 760, a Bosco (61 km.) a 841 (qui si possono vedere le caratteristiche case rustiche del '500 e del '600 e gli avanzi di un castello del Rossi, lo stesso che costruì quello di Torrechiara, del 1370) e finalmente, dopo 67 chilometri da Parma, si tocca la quota 1254 di Lagdei. Qui, potete lasciare la macchina (per Lago Santo c'è la seggiovia): se avete un attimo da riflettere, pensate che il parcheggio è posto su un antichissimo lago formato da un ghiacciaio del Quaternario.

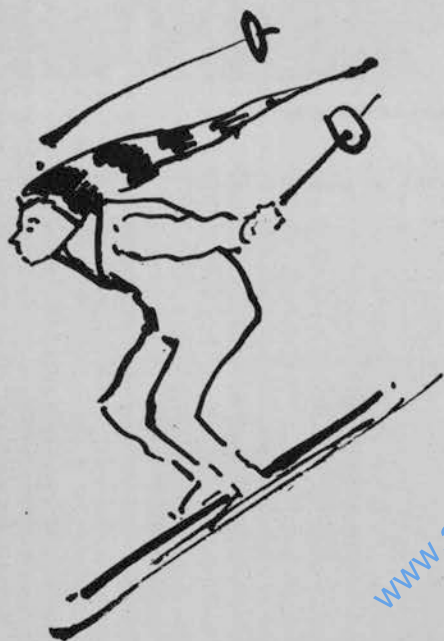


LAGO SANTO: un particolare

SCHIA: gli impianti di risalita



Sestola / Piane di Mocogno / Piandelagotti



L'Appennino modenese ha tutto per lo sci. Impianti di risalita numerosi ed efficienti, piste — facili e difficili — per la velocità e per la resistenza. Non c'è che da scegliere.

SESTOLA (1020 m.)

Deliziosa isola in un mare di pini, abeti e faggi, verde d'estate e bianca d'inverno, il suo richiamo si prolunga per un anno intero. Troverete, qui sotto, funivie, sciovie, piste. Ma non si può non ricordare agli appassionati che a Sestola c'è una seggiovia che, con un balzo d'un chilometro, trasporta quattrocentocinquanta persone ogni ora ai 1380 metri di Pian del Falco. Ma il viaggio (si fa per dire) è appena incominciato. Da Pian del Falco partono gli impianti di risalita per la Calvanella e le altre cime. Non solo: ma da Pian del Falco è agevole il percorso fino a Passo del Lupo e da Passo del Lupo, in seggiovia, potete

raggiungere Pian Cavallaro. Da quota 1508 si arriva quindi a quota 1862. Siamo, qui, ai piedi del cono terminale del Cimone.

Funivie e sciovie

Funivia Passo del Lupo-Pian Cavallaro	km. 1,950
Seggiovia Sestola-Pian del Falco	» 0,950
Sciovia Pian del Falco-Cima Calvanella	» 0,454
Sciovia Campo Scuola a Pian del Falco (per bambini e principianti)	mt. 70
Sciovia del Prato a Pian del Falco (per bambini e principianti)	» 147
Sciovia a Passo del Lupo: Lamaccione-Belladonna	» 650
Sciovia Lago della Ninfa-Belladonna	» 480
Sciovia Scuola di sci a Passo del Lupo	
Sciovia Betulla di fianco a quella Lamaccione-Belladonna in costruzione	

Alberghi

Sestola: Alberghi di I Categoria: 1; II Categoria: 1; III Categoria: 8; IV Categoria: 2; Pensioni di III Categoria: 6; IV Categoria: 1; Locande: 1.

Pian del Falco (m. 1380): Alberghi di III Categoria: 2; Pensioni di II Categoria: 1.

IL PERCORSO

Da Modena la strada «classica» ma adesso trascurata è la via Giardini (Statale n. 12) che passa per Formigine, Maranello, Serramazzoni e dopo 48 chilometri tocca Pavullo. Siamo già a quasi 700 metri s.l.m. (la strada è buona ma non mancano le curve). Dopo altri cinque chilometri l'abbandonate per prendere la «serpentina» che in altri venti chilometri porta a Sestola. In tutto 73 km. Ma chi li percorre oggi? Gli automobilisti preferiscono la Fondovalle Panaro: meno curve e meno chilometri. Da Vignola (22 chilometri da Modena, 32 da Bologna attraverso la strada dei Castelli medioevali), si percorre la strada che co-



SESTOLA: cabinovia Passo del Lupo - Pian Cavallaro

steggia per larghissimi tratti il fiume prima di arrivare alla confluenza del Leo e dello Scoltenna. Poi a 42 chilometri dalla città dei ciliegi, si è a Fanano. Altri 6 chilometri di salita (da 640 m. bisogna arrivare agli oltre 1000) ed eccoci a Sestola. In tutto 70 km. da Modena.

A TAVOLA

La cucina, quassù (e negli altri centri dell'Appennino modenese) è quella tradizionale della città.

Tortellini, lasagne, tagliatelle. Arrostiti e bolliti, naturalmente lo zampone. E Lambrusco. In alcuni posti la trota di laghetto. Una scoperta, una piacevole sorpresa per gli ospiti è quella delle tigelle montanare (il gnocco). Altra specialità della montagna la torta confezionata con castagne bollite e pestate e mescolata con marmellata fatta in casa (preferibilmente di mirtillo e di more).

Per i contorni ci sono sempre i funghi di cui i boschi sono ricchi.

PIANE DI MOCOGNO (1300 m.)

Il gruppo di piste del Monte Cantiere raggiunge la sommità della montagna con la «Direttissima Chierroni»; lunga mil-

le metri, e con possibilità di traino di 540 persone l'ora. Arriva sul monte anche la «Panoramica», lunga ben 3.500 metri e con essa la pista «Del lupo» di mille metri. Tutte le piste di questo gruppo sono state ampliate.

Al centro delle Piane, ci sono la pista dei «Prati del Duca» di 600 metri, quella del «Poggiaccio» e del «Demanio» di circa 300 metri, adatte soprattutto ai principianti. Inoltre la pista di raccordo «Cristallo» congiunge quella del «Duca» con le altre tre del Monte Cantiere. Lungo tutti i percorsi, oltre al servizio rapido di pronto soccorso, numerosi istruttori sono a disposizione di chiunque per la prima volta pratici questo sport, anche i più piccoli.

Alberghi

A Lama: sette fra alberghi e pensioni per complessivi trecento posti-letto e un centinaio di villette residenziali. Questo lo sviluppo in una decina di anni.

Alle Piane: cinque alberghi sorti in questi ultimi anni e muniti dei più moderni servizi (tutte le camere sono con bagno e telefono) assicurano duecento-novanta posti-letto. In più un centinaio di villette.



SANT'ANNA PELAGO campi da sci

I ristoranti sono cinque, per complessivi seicentocinquanta-settecento posti per turno.

PIEVEPELAGO (781 m.)

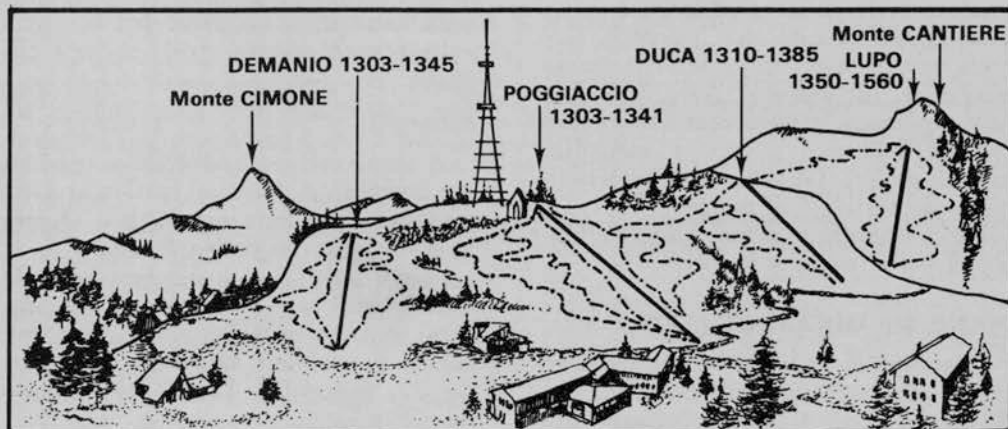
Serenamente adagiato nella conca del Pelago, questo centro si è procurato in pochi anni fama per gli sportivi, sia d'estate sia d'inverno. Ma, nella stagione bianca, un grandissimo contributo gli è venuto dalla vicina frazione (2 chilometri) di *Sant'Anna Pelago* (1069 metri) che vanta le piste ideali per il fondo.

Alberghi

Una ventina, complessivamente fra capoluogo e frazioni, II, III, IV categoria. Pensioni di III categoria, locande, alloggi privati. Si affittano appartamenti e villette.

IL PERCORSO

Da Modena: km. 83 attraverso la via Giardini (statale 12), la stessa strada che conduce, attraverso Formigine e Maranello, a Serramazzone, Pavullo, Lama Mocogno.





SESTOLA: Pian Cavallaro ai piedi del Cimone

PIANDELAGOTTI (1209 m.)

Frazione di Frassinoro, il nome gli deriva dai tanti laghetti che una volta circondavano il paese; situato nella valle del Dragone ai piedi dell'Alpe Sigola e del Sasso Tignoso.

Alberghi

Di IV categoria, locande, alloggi privati, villette.

IL PERCORSO

È lo stesso già descritto per Frassinoro. La distanza: 80 km. da Modena.

GLI IMPIANTI DI RISALITA E LE PISTE A SESTOLA - PIAN DEL FALCO

IMPIANTI	DA	A	Portata persone ora	Lunghezza	Dislivello
Funivia	Passo del Lupo	Pian Cavallaro	250	1940	367
Seggiovia	Sestola	Pian del Falco	450	1000	380
Sciovia	Pian del Falco	Monte Calvanella	720	547	210
Sciovia	Pian del Falco	Monte Calvanella	200	200	70
Sciovia	Pian del Falco	Strada della Ninfa	600	170	40
Sciovia	Lamaccione	Belladonna	512	700	400
Sciovia	Lago della Ninfa	Belladonna	600	500	280

PISTE	PARTENZA	ARRIVO	Lunghezza	Dislivello	Difficoltà
Blu	M. Calvanella	Sestola	2300	580	Media diff.
Rossa	M. Calvanella	Sestola	2100	540	Media
Verde	Pian del Falco	Sestola	4000	360	Facile
Direttissima	Crinale Cimone	Lamaccione	3200	700	Difficile
Belladonna	Belladonna	Lamaccione	1200	300	Media
Del lago	Belladonna	Lago della Ninfa	900	230	Media
Cieffe	Belladonna	Lamaccione	1600	300	Media facil.
Catinaccio	Funivia	Lago della Ninfa	3600	400	Facile
Nord funivia	Funivia	Lamaccione	2300	430	Media
Beccadella Sud	Funivia	Passo del Lupo	2200	350	Media diff.
Beccadella	Funivia	Lamaccione	2100	530	Media diff.
Campo scuola	Passo del Lupo	Faggio Bianco	1100	100	Facile
Faggio bianco	Passo del Lupo	Faggio Bianco	800	100	Media

PIANE DI MOCOGNO: centro delle piane viste dal Nord



Val Carlina

Sono undici le piste del Corno alle Scale, l'attrezzatissimo centro della Val Carlina: piste per tutti, per bambini e per esperti. E poi, particolare da non sottovalutare, quassù sono stati collaudati, per l'emergenza, gli impianti (per evitare code) e i parcheggi (per evitare sgradevole sorprese nei giorni di festa).

È, questa, la montagna più alta dell'Appennino emiliano: ma ai quasi 2000 metri del Corno alle Scale — il nome gli viene dalla forma della parete orientale costituita da una colossale gradinata di balze rocciose simili appunto a scale; e la sommità, formata da tre cime, Corno, Punta Giorgina e Punta Sofia è a forma di corno — si arriva in automobile. Sistemata la vettura al parcheggio e presi gli sci si può salire subito sulla sciovia.

Gli sciatori, quassù, si fanno più numerosi di anno in anno: per questo si è fatto di tutto per rendere loro più gradito e più comodo il soggiorno.

Le comitive non sono soltanto bolognesi, ma emiliane in genere e tanti toscani. Attratti naturalmente dalla neve, ma certi anche di trovare accogliente ospitalità e buona cucina. E anche la possibilità, per chi voglia cimentarsi per la prima volta con la neve, di imparare a star sugli sci.

Aperta due anni fa, funziona fino al 15 maggio, la scuola di sci «Val Carlina»

al Corno alle Scale. Sono previsti corsi collettivi (due ore di lezione al giorno: minimo 5 persone, per persona 2000 lire l'ora) e corsi individuali (per una persona 3000 lire l'ora). Corsi collettivi sono previsti anche in occasione delle «Settimane bianche»: l'iscrizione a due ore di lezioni collettive giornaliere per sei giorni costa 6000 lire. Il sabato si effettua la gara di fine corso.



CORNO ALLE SCALE: visione invernale

Cosa si spende

Biglietti di corsa semplice e valore dei punti:

Sciovia delle Rocce p. 4, L. 350; sciovia del Corno p. 3, L. 300; sciovia Polla p. 3, L. 300; sciovia del Cupolino p. 3, L. 300; sciovia Val di Gorgo p. 4, L. 350; sciovia Campo Scuola 1 p. 1, L. 150.

Tessere a punti valevoli per tutti gli impianti:

Tessera da punti 12, L. 1.000; tessera da punti 25, L. 2.000; tessera da punti 87, L. 6.000.

Tessere personali di libera percorrenza:

Tessera con validità giornaliera feriale (escluso sabato), L. 2.000; tessera giornaliera valida il sabato, L. 3.000; tessera con validità nelle giornate festive, L. 4.000; tessera con validità bigiornaliera (sabato e domenica), L. 5.000; tessera con validità stagionale (con foto), L. 40.000.

Sconti FISL-CAI:

Tessera da punti 28, L. 2.000; tessera da punti 96, L. 6.000; tessera stagionale (con foto) L. 36.000.

Facilitazioni speciali:

- Tessera giornaliera da L. 1.000 agli studenti ogni martedì e giovedì feriali;
- a Società e Gruppi verranno praticate, a richiesta, particolari facilitazioni.



Alberghi

LIZZANO IN BELVEDERE: Alberghi di II Categoria: 1; di III Categoria: 2; di IV Categoria: 3; Pensioni di II Categoria: 1; di III Categoria: 1.

VIDICIATICO: Alberghi di II Categoria: 1; di III Categoria: 1; di IV Categoria: 4; Pensioni di III Categoria: 3.

VILLAGGIO EUROPA: Alberghi di IV Categoria: 1.

LA CA': Alberghi di III Categoria: 1.

MADONNA DELL'ACERO: Alberghi di II Categoria: 1; Pensioni di III Categoria: 1.

CORNO ALLE SCALE: Alberghi di III Categoria: 1.

MONTEACUTO: Alberghi di IV Categoria: 1.

PIANACCIO: Pensioni di III Categoria: 1; Locande: 1.

QUERCIOLO: Alberghi di IV Categoria: 1.

CORONA: Alberghi di IV Categoria: 1.

ROCCA CORNETA: Locande: 1.



LAGO SCAFFAIOLO: visione invernale

traffico. Lo stesso tempo, più o meno, impiega chi parte da Firenze o da Pistoia. Per i modenesi c'è poi la comoda Fondovalle che conduce a Fanano attraverso Vignola e Marano. E da Fanano essi possono, successivamente, raggiungere Lizzano in Belvedere. Ma veniamo alla partenza «ufficiale» da Bologna. Dimentichiamo per una volta l'Autostrada e imbocchiamo la vecchia Porrettana, che vuoi per le sue curve, vuoi per il suo traffico sempre abbastanza sostenuto, non consente eccessive velocità. Per cui c'è modo

A TAVOLA

I ristoranti sono sette (oltre a quelli presso gli alberghi) e precisamente uno al Villaggio Europa, due a La Ca', e uno, rispettivamente, al Cavone, al Corno alle Scale, al Lago Scaffaiolo e a Gazza. Da segnalare inoltre che il gruppo albergatori di Vidiciatico ha concordato un «pranzo turistico dello sciatore».

IL PERCORSO

Sono due ore di macchina per chi viene da Bologna, anche tenendo conto del

VAL CARLINA: la strada verso il Corno alle Scale





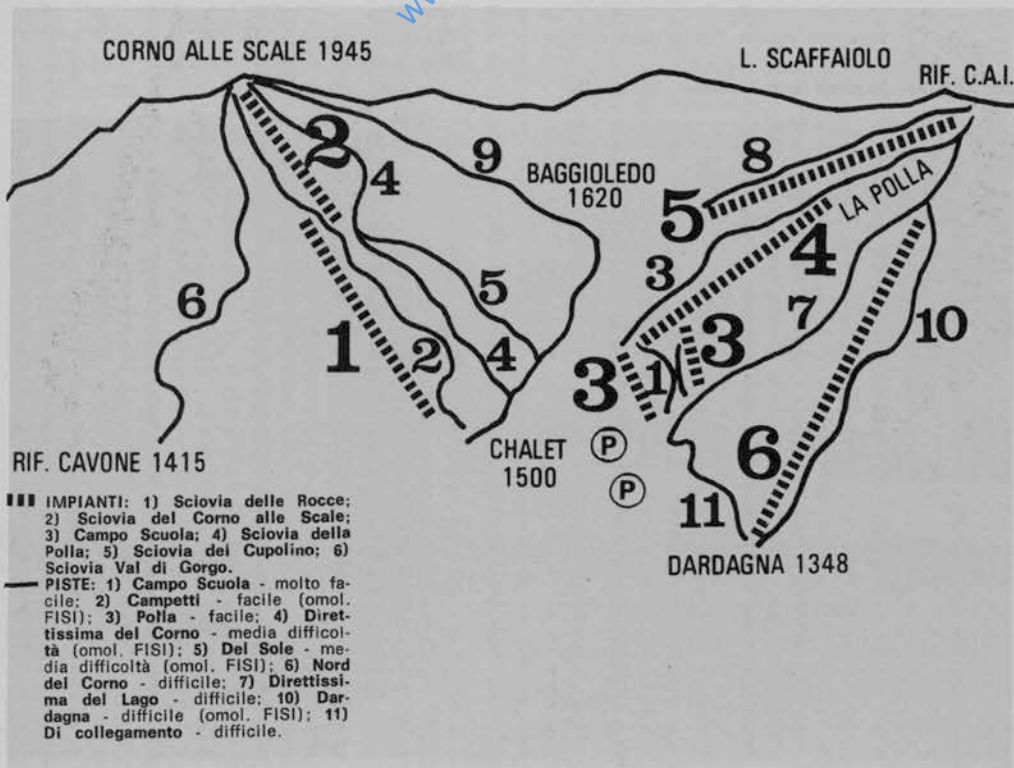
CORNO ALLE SCALE: sciatori sulle piste

di guardarsi attorno, paesaggi e paesi meritano questa sia pur fuggevole occhiata. I chilometri della Porrettana da percorrere sono esattamente 57 durante i quali abbiamo attraversato o sfiorato Pontecchio Marconi (col mausoleo all'inventore della radio), Sasso Marconi, Marzabotto, Vergato e Riola di Vergato. Fra Riola e Porretta, al bivio di Silla, si abbandona la Statale per entrare nella valle del Silla.

Da qui (323 m. s.l.m.) si incomincia a salire. La strada è buona, qualche curva ovviamente (si va in montagna; non lo dimentichiamo); ma, allargata com'è adesso

in più punti, è tollerabile anche da chi soffre un normale mal d'auto. A 13 chilometri da Silla (16 da Porretta) ecco Lizzano in Belvedere, 640 metri s.l.m. Adagiato ai piedi del Monte Pizzo, questo comune dall'origine antichissima ha aggiunto al suo nome quello di Belvedere per l'incantevole posizione che gli consente di dominare la vallata.

Lasciata Lizzano e la sua monumentale chiesa di San Mamante si prosegue a mezza costa e si raggiunge, dopo tre chilometri e mezzo, Vidiciatico — 810 metri — al centro della Val Carlina, protetto dal Monte Grande che lo ripara dalle correnti fredde. Dopo Vidiciatico, gli strappi si fanno sentire nei successivi tre chilometri che portano a La Ca'. Altri cinque, attraverso un pianoro di prati e cespugli e di nuovo l'erta fra i boschi, e siamo a Madonna dell'Acero, a m. 1195, suggestiva località circondata da immense foreste di faggi e di abeti; il nome viene da una immagine della Madonna, vestita alla greca, scoperta nel 1300. Adesso, quassù, trovate soltanto un albergo, la caserma della Forestale e la chiesa — rustica costruzione — elevata pochi anni fa a Santuario. Ancora due chilometri e si è al Cavone, col suo laghetto artificiale, il rifugio e... i primi parcheggi. Da qui al Corno non c'è che l'ultimo chilometro.



INDICE DEGLI ITINERARI

Argenta pag.	9	San Giovanni in Persiceto	119
Bagno di Romagna-Sarsina	13	San Marino	122
Bondeno	18	Sant'Agostino	126
Borgotaro-Compiano	21	Sant'Arcangelo di Romagna	129
Brisighella	25	Santa Sofia	133
Busseto	28	Sassuolo	137
Castell'Arquato-Veleja	31	Scandiano	141
Castelnovo Monti	35	Spilamberto	145
Castiglione dei Pepoli	40	Toano	149
Cento	43	Valmarecchia	152
Cervia	46	Valsarena	157
Copparo	49	Vergato	160
Dovadola	53	Verucchio	164
Dozza	56	Vignola	168
Faenza	60	Zocca	172
Frassinoro	63		
Grazzano Visconti	66	ITINERARI ENOLOGICI	
Langhirano	69	Albana-Sangiovese	175
Le piccole capitali (Brescello-Gualtieri-Guastalla-Novellara-Correggio-San Martino in Rio)	72	Lambrusco	179
Le terre di Matilde (Canossa)	79	Gutturnio	183
Marola-Carpineti	83	Monte San Pietro	186
Mesola-Pomposa-Comacchio	87	PER CHI VA A SCIARE	
Monteacuto delle Alpi	94	Appennino piacentino (Bobbio-Passo Penice)	190
Montecchio-Montechiarugolo	98	Appennino reggiano (Cerreto)	193
Monteleone	103	Appennino parmense (Schia-Lago Santo)	195
Pavullo	107	Appennino modenese (Sestola-Piane di Mocogno)	198
Porretta Terme	111	Appennino bolognese (Val Carlina)	202
Riolo Terme-Casola Valsenio	115		

Ai testi citati nel volume sono da aggiungere tre opere fondamentali raccomandate a chi consideri il turismo non limitato alle gite: «La guida del Ferrarese» di **Ugo Malagù**, «I comuni della provincia di Bologna» di **Luigi Bortolotti** e «La riviera adriatica di Romagna e la provincia di Forlì» di **Marcello Caminiti**. Le fotografie pubblicate provengono dagli archivi degli Enti provinciali per il turismo, dalle Aziende di soggiorno, dalle Pro Loco e da privati. Anche per questa cortese collaborazione il più vivo ringraziamento.

Fra i fotografi sono da ricordare:

Luigi Fantini: Castiglione dei Pepoli, Montecatino, Monte San Pietro, Vergato.

Michelangelo Giuliani: Comacchio (la città d'acqua).

Davide Minghini: Sant'Arcangelo di Romagna (l'arco di Clemente XIV), San Marino (Palazzo del Governo, una torre sulla valle), Valmarecchia, Verucchio.

Foto Risi: San Giovanni in Persiceto.

Flavio Schiavina: Copparo.

Foto Vaiani: Castelnovo Monti, Le piccole capitali, Le terre di Matilde, Marola-Carpineti, Montecchio, Toano.

Paolo Zappaterra: Bondeno, Cento, Mesola-Comacchio-Pomposa.

www.arcipelago.it

Le illustrazioni di questo volume sono opera di

Umberto Sgarzi