



Storie di Terra e di Rezdore

Il progetto promosso dalla Provincia di Modena e realizzato da Slow Food Italia ha l'obiettivo di recuperare la nostra cultura identitaria

Per tortellini, tagliatelle e crescentine il pericolo magari non è immediato, ma per altri piatti tipici della tradizione modenese il rischio estinzione si profila già oggi all'orizzonte. Inesorabilmente il cambio generazionale sta riducendo quel patrimonio umano straordinario costituito dalle rezdore, e con loro spariranno ricette, lavorazioni, usanze, testimonianze. Sparirà, insomma, un pezzetto della nostra storia. E nemmeno troppo marginale, visto che Modena sulla cultura del mangiare bene ha costruito una solida fama

e, soprattutto, una buona fetta della propria economia.

Da questa "emergenza" è nata l'idea di avviare un progetto di recupero delle tradizioni enogastronomiche modenesi. Il progetto, chiamato "Storie di Terra e di Rezdore", è promosso dalla Provincia di Modena e realizzato da Slow Food Italia e ha l'obiettivo di recuperare quel tesoro di conoscenze ed esperienze.

Un gruppo di lavoro coordinato da Slow Food Emilia Romagna e dalla Condotta di Modena ha svolto nei mesi scorsi un lavoro capillare di ricerca e selezione dei protagonisti di questo percorso in tutto il territorio provinciale. Un Comitato scientifico ha poi vagliato centinaia di segnalazioni arrivate dalle fonti più disparate: consorzi di tutela dei prodotti tipici, associazioni culturali, ristoratori ma anche polisportive, pro-loco, parrocchie del territorio, semplici cittadini.

Alla fine sono stati selezionati oltre 160 perso oggi in grado di ricostruire





sfaccettature della cultura contadina ed enogastronomica modenese: agricoltori, allevatori, pastori, beccai, casari, cuoche, mondine, pescatori, cantori, sacerdoti, raccoglitori

Il breve filmato presentato al Salone del Gusto di Torino che sintetizza i contenuti della ricerca "Storie di terra e di rezdore" si può scaricare dal sito www.provincia.modena.it

ed artigiani, protagonisti di un inedito viaggio dalla terra alla cucina. Sono stati intervistati e ripresi con la telecamera mentre lavorano: perché è importante quel che dicono, ma lo sono ancor più le tecniche di lavorazione, il loro "saper fare".

«Abbiamo voluto fare questa operazione di recupero della nostra cultura identitaria – spiega il presidente della Provincia di Modena Emilio Sabattini – pensando non ad un bel documentario da mettere in archivio, ma ad uno strumento vivo, dinamico, proiettato verso il futuro. Vogliamo trasferire questo patrimonio recuperato alle nuove generazioni, dai ragazzini delle scuole primarie agli studenti degli istituti professionali della ristorazione. Vogliamo utilizzarlo anche per accompagnare i nostri prodotti gastronomici all'estero, perché questa terra non produce solo "cose" ma anche cultura del mangiare».

Il progetto è stato presentato al Salone del Gusto di Torino, potendo contare su un testimonial di primo piano, il presidente internazionale di Slow Food Carlo Petrini, il quale ha spiegato che "si tratta di un'esperienza importante, volta a ricostruire i fili di una memoria che ci appartiene. Può facilmente diventare



Da sinistra: Lidia Crostoni, sfogliina, il presidente della Provincia Emilio Sabattini, Alberdo Adolfo Fabbri - presidente del Comitato scientifico, lo chef modenese Massimo Bottura, l'assessore provinciale Graziano Poggioli e Silvio Barbero, segretario generale Slow Food Italia

un format da impiegare anche in altre realtà territoriali, con l'obiettivo di costruire una sorta di 'enciclopedia della memoria' fatta dai protagonisti della filiera enogastronomica".

Al Salone del Gusto di Torino è stata presentata la prima parte del progetto

"Storie di terra e di rezdore": un breve filmato che sintetizza i contenuti della ricerca. A simboleggiare un ideale "passaggio del testimone" fra tradizione e futuro, c'erano una rezdora – Lidia Crostoni – e uno chef creativo come Massimo Bottura (2 stelle Michelin, Osteria Francescana di Modena) a tirare la sfoglia e chiudere i tortellini davanti ad un pubblico estasiato.

La ricerca, intanto, va avanti. Nei prossimi mesi si procederà alla catalogazione di tutte le video-interviste e alla preparazione di altri materiali divulgativi. Quindi, a conclusione del lavoro, sarà organizzato a Modena un evento che avrà come protagoniste proprio le rezdore, in una sorta di "scuola di cucina della tradizione" aperta alla cittadinanza.



Dalla "danza" dei tortellini al velo del borlengo Le interviste in cucina raccontano il "saper fare"

Dopo una fase di selezione dei protagonisti, a luglio sono iniziate le interviste che costituiscono la base di "Storie di terra e di rezdore". Interviste mediante registrazioni audiovisive, corredate da una ricca documentazione fotografica, proprio per immortalare le tecniche, le lavorazioni, i "saper fare" legati alla tradizione del territorio.

Molte interviste si sono svolte nelle stalle e nei campi, alla riscoperta di quella biodiversità vegetale ed animale mantenuta fino alla fine degli anni Sessanta, prima che il "boom" e il processo di industrializzazione la riducessero sempre più. Nei pascoli, seguendo gli ultimi greggi che nell'Alto Appennino ancora seguono le vie della transumanza. In cucina, filmando "la danza" che il corpo esegue quando si impasta e si tira una sfoglia o il momento in cui si chiude un tortellino.

Il video è elemento fondamentale: come tramandare ai posteri, altrimenti, la cottura delle crescentine nelle tigelle accanto alle braci del camino, il taglio chirurgico dei quadretti da mettere nel brodo, il velo trasparente dei borlenghi cotti nel "sole", le infinite sfoglie della Torta degli Ebrei di Finale Emilia?

La cucina è la continuazione naturale della campagna, dell'orto e della terra. E allora il viaggio continua attraverso le lavorazioni artigianali, i saperi dei contadini: dal casaro che "batte" le forme di Parmigiano-Reggiano per cercarne i difetti, al vignaiolo che lascia fermentare il lambrusco naturalmente nelle bottiglie. Dal fornaio che cura la "madre" del pane fino al beccaio che fa la "pcaria" – lo smontaggio del maiale per ottenere carni e salumi – nel casolare di campagna. La straordinaria normalità del loro lavoro e la naturalezza dei loro gesti si intreccia con i fili della storia di quelle zone. Ricostruisce l'evoluzione della mezzadria, la nascita delle cooperative sociali e, in montagna, il sorgere dei caseifici intorno alle parrocchie.

Storia e folklore, con i canti delle mondine e dei maggi. Il destino ha voluto che fosse filmato per l'ultima volta Nicolino Nicioli, 80 anni, l'ultimo cantore del maggio delle ragazze di Riolutun, pochi giorni prima della sua scomparsa. Una prova, se mai ce ne fosse bisogno, della necessità di salvare questo patrimonio prima che sia troppo tardi.