

CARLO PREVIDI

Osterie
e trattorie
della "bassa"
modenese.
Viaggio in
alcuni
locali, che
hanno
conservato,
le tradizioni
della nostra
terra

Rubbiara, all'osteria
Pedroni - 1950
(Raccolta fotografica
Fabio Zoboli -
pubblicità in
"Lo specchio
della memoria" -
Edizioni Centro
Studi Storici
Nonantolani)



IN GIRO PER PIOLE

In un'epoca nella quale tutto cambia e spesso vengono cancellate le radici e la storia dei luoghi e delle persone, è interessante constatare come ci siano realtà in controtendenza, che ripropongono con forza l'identità e le consuetudini modenese: le osterie e le trattorie. In passato, la gente andava in osteria soprattutto per bere, mentre i piatti offerti dall'oste erano poco numerosi: talvolta, compariva su una lavagna lo scritto: "fritto qualunque" o "umido qualunque" e poco altro, a volte gli avventori portavano, direttamente da casa, al scartuzein, cioè un contenitore di carta arrotolato alla meglio contenente il loro umile pasto: ciccioli frolli, oppure uova sode, o frittelle di baccalà...

Il Lambrusco, il vino "allegro", "vivace" ed effervescente, espressione del carattere di questo popolo, era un elemento di aggregazione in questi locali spesso fumosi, con lunghi tavoloni di legno tarlati e pavimenti poco lucidi, dove la gente, anche la più semplice, si incontrava e discuteva attor-

no ad una buona bottiglia, e magari per qualche istante dimenticava una vita piena di difficoltà, di duro lavoro e di miseria. All'interno delle osterie e delle trattorie, ognuno rivestiva un ruolo: l'oste era come l'attore protagonista a teatro e anche tra gli avventori alcuni personaggi, che nella vita di tutti i giorni conducevano vite oscure, in quell'ambito assumevano una loro parte importante. C'era quello bravo a cantare i pezzi lirici e coinvolgeva i presenti nei cori, chi s'intendeva di numeri al Lotto, chi raccontava le ultime vicende politiche, sociali, sportive... Quindi, all'osteria o in trattoria, le persone comunicavano tra loro, sapevano come sconfiggere la solitudine.

Nelle osterie, che ancora sopravvivono, questa caratteristica di luogo di socialità è ancora ben presente; e il buon lambrusco assieme a piatti tipici è elemento comune a tutti i locali della "Bassa" che andremo a visitare. Allontaniamoci un poco da Modena ed iniziamo dalla **Trattoria Santa Croce** dell'omonima frazione di **Carpi**, quella che ha dato la denominazione ad uno dei tre tipi di Lambrusco modenese d.o.c.: il "Salamino" di Santa Croce. Il locale esisteva già nei

primi decenni del '900 e tutt'oggi ha conservato molte delle caratteristiche tipiche di una volta, comprese la semplicità e la rusticità. La sua conduzione è familiare ed in particolare il gestore, Angelo Bortolotti, è un personaggio che, per la sua simpatia, viene inevitabilmente associato al locale, che ripropone una gustosa cucina tradizionale modenese. La madre di Angelo, la signora Gilberta, nativa di Riolunato, è la cuoca e, circa trent'anni fa, ha portato con sé le tigelle dalla montagna, rendendole più conosciute nel "Carpigiano". Qui tanti clienti di Mantova e Verona hanno per la prima volta mangiato e apprezzato gnocco e tigelle.

Osterie e trattorie, da sempre, sono punto di ritrovo per artisti: attori, pittori, cantanti..., forse attratti dalla poesia e dalla vitalità che si respira al loro interno. La Trattoria Santa Croce ne è una conferma, fra i suoi frequentatori c'era Augusto, il compianto cantante dei "Nomadi".

Proseguiamo con la **Trattoria Secchia a San Giovanni Battista di Concordia** gestita dalla famiglia Ribaldini; tipica e ben curata, collocata nella tranquillità dell'aperta campagna, nei pressi dell'argine del fiume, a poche centinaia di metri dal confine mantovano, fre-



quentata, oltre che da viaggiatori, da clienti abituali e da escursionisti a cavallo; qui trovano la pasta tirata a mano dei tortelli di zucca e dei cappelletti in brodo, lo stracotto di somaro con la polenta abbrustolita, che richiama un'abitudine dei birocciai di una volta, che mangiavano sì la carne di somaro, ma mai e poi mai quella di cavallo, loro fedele compagno di lavoro. Le specialità da mangiare alla Trattoria Secchia sono anche altre come le rane fritte, piatto povero delle aree basse con risaie e canali, la torta "Sbrisolona", che con i tortelli di zucca, apre una finestra sulla cucina tradizionale della vicina Mantova e la modenese "Zuppa Inglese".

Ancora nelle vicinanze del confine con Mantova, ma questa volta a **San Felice sul Panaro**, incontriamo nel nostro viaggio la **Trattoria San Bernardino**, appena fuori dal centro storico del paese. Come le trattorie ed osterie del passato, che a metà giornata davano ristoro ai lavoratori, questo locale è ancora aperto prevalentemente a "mezzogiorno", raramente di sera. A fianco del locale c'è ancora il vecchio stallo dove, in tempi andati, i viandanti ed i birocciai facevano riposare e sellare i loro cavalli. Nei primi decenni del secolo scorso, i gestori erano Alfredo e Maria Cestari, i suoceri dell'attuale conduttrice la signora Loredana Se-meghini. I gustosi piatti che la rinomata Trattoria San Bernardino, nella sua ambientazione tipica, propone ai clienti, si riallacciano alla tradizione culinaria locale e, fra i tanti, vorrei qui soffermarmi sulle tagliatelle, le lasagne, la pasta e fagioli, il pollo alla "cacciatora", la "Spongata" ...

Riavvicinandoci a Modena, sostiamo nella caratteristica **Trattoria Cacciatori di Villa di Ravarino**, località di campagna dell'omonimo comune. La conduzione del locale è famigliare: i fratelli Barbieri sono i gestori ed in cucina le cuoche sono le valenti mogli Roberta e Paola. Così come succedeva in diverse trattorie di un tempo, questo punto di ristorazione è da sempre frequentato da cacciatori, che per proteggersi dai freddi autunnali delle loro battute si "scaldano" non solo col vino, ma con liquori, amari e super-alcolici vari. Ancora oggi, succede che i cacciatori vi portino la loro selvaggina da cucinare, perché, tra le principali specialità, ci sono le carni nostrane e la selvaggina alla brace. L'ottima cucina dei "Cacciatori" è quella tipica locale: tortellini, bolliti,

gnocco, tigelle...

Il nostro viaggio prosegue verso il comune di **Castelfranco Emilia** e precisamente in una sua frazione: Recovato. Qui troviamo un locale storico, conosciuto anche all'inizio del secolo scorso: l'**Osteria di Recovato**, oggi gestita con successo dal cuoco Gian Luca Lambertini e dall'"uomo di sala" Luciano Tracia. Il locale, rustico e ben curato, ricorda il passato con diversi elementi: un cavatappi e una bilancia antichi presenti al suo interno e l'attiguo negozio di generi alimentari, inutilizzato da tempo, che una volta era un elemento comune alle osterie di



paese, le quali avevano spesso abbinate una drogheria od un forno, oppure una salumeria... Gli abitanti della zona ed i viaggiatori tra Modena e Bologna facevano riferimento a questo locale per ristorarsi, per conversare, per acquistare i tabacchi... Oggi, la pregevole cucina dell'Osteria di Recovato è di ricerca, con base tipica, comunque legata alle tradizioni locali.

Andiamo più vicino a Modena, nel



comune di **Nonantola** e della sua splendida Abbazia romanica, in località Campazzo. Qui, c'è l'accogliente **Trattoria del Campazzo** con i suoi cuochi: Gianluca e Daniele Soncini ed il suo "uomo di sala": Davide Morselli.

Anticamente vi si trovava una stazione di posta per viandanti ed artisti, una bottega con osteria, che, in un'epoca priva di televisione, forniva una sorta di "telegiornale" locale, perché le notizie della zona e del mondo venivano raccontate dall'oste e commentate e discusse da tutti. Il "cuore" del paese era rappresentato da questo locale. Oggi, la Trattoria del Campazzo, realizzata nella stessa vecchia casa di campagna, si presenta caratteristica ed elegante, mentre la sua piacevole cucina di ricerca è tradizionale, senza rinunciare a nuove strade che la valorizzano ulteriormente, pur ricordando le sue radici locali.

Altre ancora sono le osterie e le trattorie della "Bassa" ed, assieme a quelle qui nominate, con la loro tipicità, semplicità e capacità di rimanere legate alla nostra storia, continuano a costituire degli esempi evidenti per farci comprendere ciò che siamo stati e quindi, in buona misura, ciò che saremo.