



# STORIE DI TERRA E DI REZDORE

I più anziani sono don Antonio Galli - 99 anni compiuti, “inventore” di uno dei primi caseifici sociali in Appennino negli anni Cinquanta - e Celeste Fontana, 96 anni, battitore di forme di parmigiano reggiano tuttora in attività. Le più giovani sono le ragazze che si ritrovano nelle occasioni speciali nella parrocchia di Gombola per fare i tortellini. Oppure lo chef 2 stelle Michelin Massimo Bottura, 44 anni, “allievo” della maestra di sfoglia Lidia Cristoni.

Attraversa diverse generazioni la ricerca “Storie di terra e di rezdore”, promossa dalla Provincia di Modena, finanziata dalla Comunità Europea e realizzata da Slow Food Italia per documentare il patrimonio di tradizioni, saperi e lavorazioni agricole e gastronomiche del territorio. La ricerca è stata presentata alla Fiera di Modena, nell’ambito di Gusto Balsamico.

Le 199 interviste filmate che compongono la ricerca documentano svariati mestieri, e non solo quello della “rezdora”: quelli ancora oggi comuni (casari, cuoche, fornai, raccoglitori di frutti di bosco e di funghi, agricoltori, vinai, veterinari, osti, macellai) e quelli che comuni

erano un tempo e adesso sono quasi rarità (pastori transumanti, mugnai, mondine, norcini, pescatori di rane, braccianti, cantori del maggio, mercanti di bestiame, proprietari terrieri).

La ricerca ricostruisce le trasformazioni dell’agricoltura (da policoltura-allevamento a monocultura intensiva, mutamento che ha comportato la perdita di numerosissime varietà, dalla frutta al grano) e, di conseguenza, i cambiamenti nell’alimentazione. Alimentazione povera, legata a ciò che producevano l’orto e la terra: e quindi zuppe, patate, tante verdure, polenta, pollo, brodo. E poi le castagne, alimento quasi esclusivo per le popolazioni povere della montagna.

È raccontata l’agricoltura, la cucina, ma si aprono ampi squarci anche sulla società di una volta, sulle abitudini di vita, i passatempi, le consuetudini legate alle occasioni speciali - feste, matrimoni - ma anche alle fasi agricole, come la vendemmia, la trebbiatura e la macellazione del maiale. Un mondo che ancora esiste nei ricordi di centinaia di persone, ma che sta rapidamente scomparendo.

*A Gusto Balsamico presentata la ricerca “Storie di terra e di rezdore”. Non solo ricette, ma la storia di una terra agricola e delle sue radici.*

## FESTA IN FIERA PER I PROTAGONISTI

Prima un filmato breve presentato al Salone del Gusto di Torino; ora un volume che contiene i testi delle 199 interviste. A breve un portale web dove sarà possibile visionare tutti i filmati (oltre 160 ore di girato). Obiettivo del progetto “Storie di terra e di rezdore” è documentare e diffondere il ricco patrimonio di saperi e conoscenze della tradizione agroalimentare modenese.

Il volume, corredato da tre relazioni scientifiche - di Alberto Fabbri e Antonio Cherchi di Slow Food e di Sandro Bellei, esperto di storia della gastronomia - da un glossario dialettale

e dalle foto di tutte le persone intervistate, è stato presentato a Gusto Balsamico in occasione del raduno dei protagonisti della ricerca. Arrivati numerosissimi in Fiera, accompagnati da parenti e amici, hanno ascoltato le parole di ringraziamento del presidente della Provincia di Modena Emilio Sabattini: «Per i modenesi la terra e la cucina sono elementi di forte identità. Per questo è importante mantenere il legame con il passato, tramandare la nostra storia alle future generazioni, non disperdere un patrimonio che abbiamo il privilegio di avere ancora a disposizione».