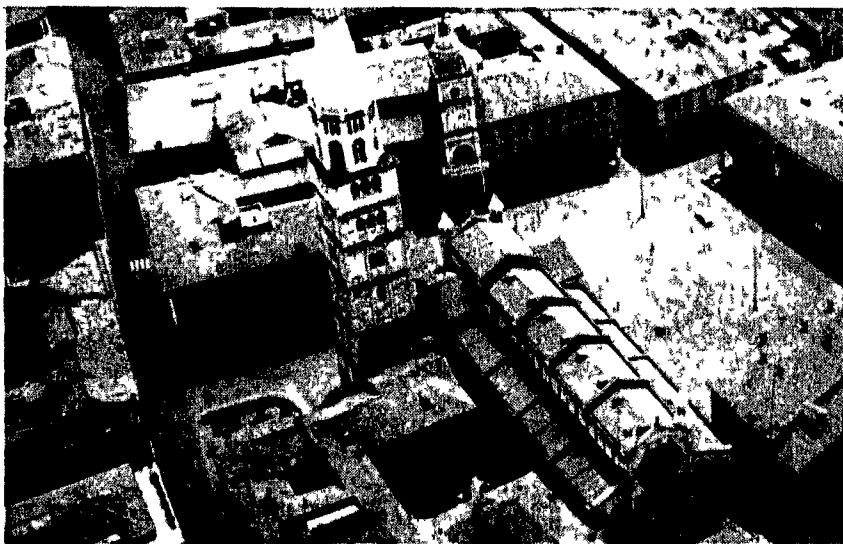


Undici itinerari guidano alla scoperta dell'arte e della musica

I giovani in piazza Grande tra Wiligelmo e Bob Dylan

Le sculture di Wiligelmo e la mostra sul Settecento estense hanno stimolato l'interesse dei turisti per Modena



Piazza Grande, con il Duomo appena restaurato e la celebre torre della Ghirlandina

È una Modena turistica giovane, che scopri solo se testardamente ricerchi nuovi percorsi, nuove proposte culturali troppo frettolosamente collocate dalle guide fra gli itinerari di «seconda visione». È qui che più conta è una Modena che non si delude, che ha saputo coniugare le sue storiche ricchezze d'arte ad una giovane offerta turistica fatta di efficienza e di novità.

Un forte impulso è venuto dalle recenti mostre sui restauri del Duomo e sul Settecento estense. Le ampie documentazioni prodotte e i nuovi percorsi di lettura per l'occasione realizzati ed ora a disposizione anche del grande pubblico rappresentano un'opportunità in più per visitare Modena, per scoprire i suoi tesori architettonici e artistici.

San Giorgio e la palazzina del giardino ducale. In una parola la città vecchia letta nelle sue stratificazioni storiche. Come allora parlare di un turismo giovane? Partendo da queste «ricchezze» a Modena si è operato e si lavora per intrecciare queste risorse da sole non sempre sufficientemente autopromozionanti, con una ricca serie di iniziative culturali capaci di motivare e sostenere senza indugi un week-end a Modena.

Periodicamente presso la galleria civica compaiono le firme più prestigiose dell'arte contemporanea. Per gli appassionati di teatro e musica, a Modena è possibile seguire un percorso culturale fortemente articolato — da due anni operano due teatri municipali — dalla prosa alla lirica, dalla sinfonica alla classica, dal teatro dialettale al teatro d'avanguardia con significative espressioni direttamente o indirettamente legate all'associazionismo. Un altro elemento trainante per il turismo giovane modense è la linea culturale adottata dall'Amministrazione comunale per quanto riguarda le mostre-convegno. Dalle mostre su Wiligelmo alla più recente mostra sul '700 estense, per giungere all'ultima, in corso in questi giorni dedicata alle condizioni dell'infanzia tra l'800 ed il '900, sempre alta è stata la qualità

Ufficio Promozione e Pubbliche Relazioni



L'Abbazia di Nonantola rappresenta un grandissimo esemplare del romanico

Abbazie e pievi stile romanico diffuse tra pianura e collina

In una serie di chiese si prefigura la magnificenza del Duomo di Modena

MODENA — Ci sono vari modi per salire sulla bella montagna dell'Appennino modense. Oltre che ammirare le sue bellezze naturali, o godersi gli ottimi alberghi e ristoranti insieme alle strutture e agli impianti sportivi (ormai vero e proprio vanto locale) c'è quello di percorrerla in una specie di itinerario turistico-culturale. Prima ancora che con la montagna si può partire con una sosta all'Abbazia di Nonantola, primo luogo di quel romanico diffuso che caratterizza il modense Nonantola, paese della bassa sulla strada che collega Modena con Ferrara,

è infatti sede di una meravigliosa Abbazia (per l'appunto in stile romanico) fondata nel 782 dall'abate longobardo Anselmo e che nello stile e nei bellissimi bassorilievi può figurare come introduzione di quell'altra meraviglia che è il Duomo di Modena. Una breve capatina merita anche la chiesa parrocchiale di Granaceto (soria sui resti di una chiesa romana del XII secolo) dove tra i pezzi di pregio c'è da ammirare la sua vasca battesimale, per poi locare la Pieve di S. Maria vicino a Mirandola.

Il romanico in montagna invece è soprattutto rappresentato dalle pievi che pur essendo prive del grande artista, della grande firma (dirremo oggi) sono comunque il simbolo di una cultura religiosa ed artistica vissuta sullo scambio tra esperienze locali e maestri più qualificati quali soprattutto quelli lombardi. Una visita da suggerire è la chiesa di S. Maria Assunta a Denzanno (località vicino a Marano sul Panaro) che ha un'abside, romana, poi la pieve di Trebbio nel comune di Guiglia che, risalendo al IX secolo, è tra i più antichi edifici sacri dell'Appennino. Chiamo ancora Pieve di Renno, la Pieve di Rocca S. Maria, la pieve di Rubbiano, la chiesa di Mon-

te S. Giulia, l'Abbazia di Frassinoro, l'oratorio di S. Biagio più varie rocce e castelli medioevali. Naturalmente c'è anche la possibilità di allargare questo viaggio culturale andando per parchi naturali e musei di cui l'Appennino modenese è pieno: i musei di vita contadina come quello di S. Pellegrino in Alpe o il giardino Esperia di Sestola. Insomma proposte e itinerari che possono essere raccolti, quasi inventati sul posto, tante e tali sono le idee che suggerisce questa stupenda parte dell'Appennino emiliano.

Gli itinerari per trekking ed escursioni in una nuova guida dell'Apt

Laghi, torrenti e cucina montanara

Il computer si diffonde nella gestione degli alberghi

MODENA — Il turismo come risorsa economica. È la politica seguita in questi anni dalla ex Ept (ora dopo la legge regionale numero 2 dell'86 trasformata in Apt) per potenziare un'offerta che non poteva intendersi come palliativo alle strutturali carenze industriali della montagna modense rispetto alla ricca pianura.



Alberghi confortevoli anche in Appennino

gli extra alberghieri tipo pensioni, alloggi occasionali eccetera. Ma c'è un altro dato interessante che il rapporto camere-bagni nel modense è ormai all'80%. Un dato che significa che qui, turismo vuol dire un bene ottenuto investendo per diversi anni, cioè un settore trainante dell'economia locale che ha fornito innanzitutto occupazione.

Non un terziario d'avanzato, quindi, ma una vera e propria ricchezza della montagna. Sempre a sostegno di questi dati basta ricordare che frequentano questa parte d'Appennino turisti provenienti da regioni come la Toscana, il Lazio, la Liguria. Una risorsa allora che abbisogna di investimenti e di un preciso programma di sostegno.

MODENA — «Un buon motivo per fare turismo estivo nell'Appennino modense? Non c'è un buon motivo ce ne sono tanti».

Fabio Neviani direttore dell'Apt di Modena cerca le parole giuste guardando le volute del grosso sigaro che sta fumando. È seduto nel suo ufficio nel centro della città emiliana, illuminato da una sola finestra incassata tra coppi ed ammezzati. «Noi — prosegue — possiamo dare risposte a due tipi di clientela. Quella che cerca tranquillità ed accoglienza e quella che cerca il fascino dell'escursione, che vuole scoprire qualcosa di nuovo o di diverso, che si appaga delle manifestazioni culturali o di alcuni monumenti dimenticati dalla storia e dal tempo sulle nostre belle montagne. Se poi vogliamo aggiungere qualcosa altro, possiamo parlare anche di turismo da week-end, una proposta che piace ai giovani e che permette di visitare molto in poco tempo».

Ma chi è interessato alla vostra proposta turistica a chi dovrebbe chiedere all'Apt, ai Comuni a una qualche guida? «Una guida interessante ce l'abbiamo. Basta passare dai nostri uffici e la daremo insieme ad alcune indicazioni. Comunque tutte le amministrazioni comunali del crinale organizzano escursioni guidate. Esistono poi cartine molto precise con segnati i sentieri che portano verso luoghi meravigliosi. Penso ai laghi dell'Appennino di Modena. Sono specchi d'acqua, tipicamente alpini, belli, riposanti, che gratificano l'occhio. Penso al lago della Bacciola o al lago Santo o a quello del Turchino tutti fumando. È seduto nel suo ufficio nel centro della città emiliana, illuminato da una sola finestra incassata tra coppi ed ammezzati. «Noi — prosegue — possiamo dare risposte a due tipi di clientela. Quella che cerca tranquillità ed accoglienza e quella che cerca il fascino dell'escursione, che vuole scoprire qualcosa di nuovo o di diverso, che si appaga delle manifestazioni culturali o di alcuni monumenti dimenticati dalla storia e dal tempo sulle nostre belle montagne. Se poi vogliamo aggiungere qualcosa altro, possiamo parlare anche di turismo da week-end, una proposta che piace ai giovani e che permette di visitare molto in poco tempo».

«Questi laghi sono pescosi? «Nel laghi non si può pescare, ma nei torrenti, i bellissimi torrenti dell'Appennino, si Naturalmente tutti i pescatori sanno che più si sale, più le trote sono buone e furbe. Personalmente, da vecchio pescatore, suggerisco ad esempio il torrente S. Leo che diventa poi affluente del Panaro. A sua volta il S. Leo è formato dal Canavere e dal Felcino, anch'essi molto pescosi e puliti. Poi c'è il Dolo e il Dragone, affluenti del Secchia e molti altri».

Torniamo un attimo all'escursione turistica. Chi cammina molto poi cerca anche una buona trattoria, un luogo dove mangiare qualcosa di buono. «Certo, ma sul mangiare prima faccio una distinzione: la cucina della bassa o comunque cittadina che è arrivata in montagna e che va sulle varie guide Michelin, e la vecchia cucina povera modense. Per quest'ultima basta andare nei vecchi ristoranti-bar delle frazioni. Suggestivo tra specialità, i famosi borlenghi che sono specie di crêpes che vanno conditi con pesto di lardo, aglio e rosmarino. Oppure i ciacci che sono castagnacci serviti sempre con panna di latte. Infine le tigelle che sono linguette chiamate in questo modo perché rigate sono le pietre su cui vengono cotte. Ma questo poco importa. Certo che un'escursione con mangiata finale di questo genere riconcilia con la vita».

Tra i punti fissi della storia della cucina, se ne ritrovano ricorrenti, un profumo che non ha età è il caratteristico profumo di focaccia che si indora sulla piastra di ferro o sulle pietre bollenti oppure, più semplicemente, sotto le ceneri del fuoco. Tra queste due esempti due realtà della cucina contadina e particolarmente montanara, le «tigelle» e il «borlengo», prodotti sia le une che gli altri soprattutto nella montagna modense dove ancora questa tradizione, che era al centro del sistema alimentare contadino dell'età non soltanto preindustriale ma addirittura altomedievale, è più che mai viva.

Delle «tigelle» ne racconta Plinio il Vecchio. E dalle «tigelle» romane a quelle di oggi sembra che il tempo non sia trascorso affatto che circa duemila anni non abbiano scalfito neppure la superficie di questa tradizione a Zocca, sull'Appennino modense, c'è forse l'ultimo artigiano che continua a produrre la tigella di cotto decorata con i tradizionali fiaschi, impastata con terra di castagno presa a una profondità media quindi battuta con un bastone e miscelata con pietra di sasso bianco tritata. Qui le «tigelle» nascono ancora con il profumo di castagno tra la pasta, preparata con proporzioni antiche di farina, sale, un pocco di latte e un goccio d'olio d'oliva, e le due «tigelle» di cotto, viene messa una foglia di castagno il cui disegno si imprime magicamente sulla pasta.

Se la «tigella» è composta soda, fragrante anche per gli ingredienti che l'anno arcaico c'ha già nell'Ottocento ossia pancetta tritata con

I buoni «pani dei poveri» Sui focolari delle cascine cuociono tigelle e borlenghi

aglio, rosmarino e abbondante parmigiano reggiano, il suo rovescio è il «borlengo», aereo trasparente tanto leggero che potrebbe prendere il volo con un colpo di vento. Ma non per questo meno appetibile e fragrante. Oltre tutto la sua è una storia che affonda le radici addirittura nel Mille, come testimoniano due antichissimi testi: il codice Bolognese e il codice Riccardiano.

È sempre stata più dura da affrontare rispetto alla pianura che il «borlengo» divenuto uno degli ingredienti principali della tavola improvvisata, della tavola contadina, ma anche della tavola occasionale che offriva quanto l'uomo poteva realizzare durante le guerre feudali e, in particolare in occasione di assedi e quindi di momenti difficili, spesso tragici nella storia dell'approvvigionamento.

È quindi altrettanto difficile ipotizzare perché il «borlengo» resta vivo nella tradizione della sola montagna modense e gli storici indicano tre luoghi possibili dove potrebbe essere apparso la prima volta tra la fine del Duecento e la metà del Cinquecento.

Il «borlengo» è nato a Zocca, a Guiglia oppure a Vignola? E quando è nato e stato il prodotto della fantasia di un cuoco, oppure la semplice intuizione di una cucina casalinga e quindi legata al costume del luogo? o infine scaturito per una necessità dovuta a un evento bellico? Tre luoghi, tre radici diverse, che confluiscono nello stesso momento culturale della cucina a Zocca, come una «burra» da mangiare, uno scherzo ripieno di vuoto (da cui l'etimologia da «burra» a «borlengo» e quindi «borlengo»), divertimento dei signorotti feudali durante le feste e carnevale a Guiglia come una focaccia di farina e acqua che consentì al feudatario ghibellino del paese e alla sua soldataglia di sopravvivere alcuni mesi all'assedio di parte guelfa e poi passarono i giorni su quella focaccia diventata sottile e trasparente come appunto il «borlengo» infine Vignola probabilmente

te per gli stessi motivi di Guiglia, considerando le vicissitudini attraversate da uno dei più famosi e meglio preservati castelli del modense, dove la famiglia dei Contrari allestiva banconetti principeschi nel Cinquecento e dove il «borlengo» apparteneva alla tradizione di quella tavola, frequentata spesso dai duchi estensi. Lo stesso Alfonso d'Este, nel 1750, era assai ghiotto del «borlengo» che veniva preparato dentro le mura del castello vignolese.

Storie parallele, dunque. E in questo caso, sia per le «tigelle» che per il «borlengo», si tratta di storie che danno un contributo concreto alla conoscenza del costume e della cultura della tavola.

Giorgio Maloti da il margine n. 1, 1985