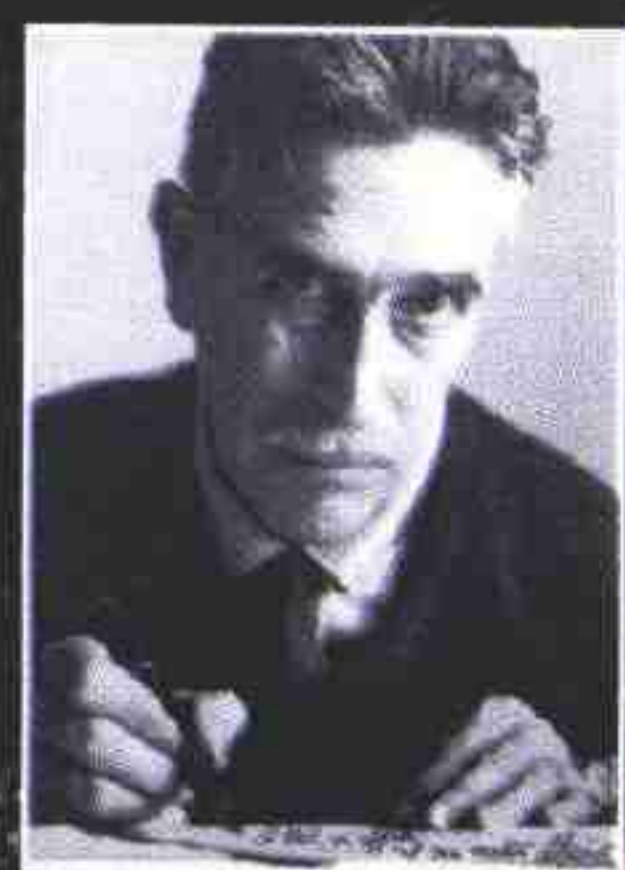


## Viaggio lungo il Po



**Emilia-Romagna.** Il centenario di Mario Soldati diventa il pretesto per un itinerario gastronomico nell'Alto Ferrarese a caccia di cibi tipici e genuini. Sulle orme del celebre scrittore e regista che al "grande fiume" dedicò un memorabile documentario tv

➤ Testo di Donatella Agostoni - Foto di Andrea Samaritani





Si chiama Alto Ferrarese, ma, a parte gli **argini del Po**, di alto non ha proprio nulla. Più pianura di così non si può: sveltano indisturbate le distese alberate che proteggono antiche sinuose strade, da cui si ammira una campagna senza tempo, immune dai capannoni.

E spuntano i campanili, ritti da dietro gli argini, imprescindibili punti di riferimento del territorio. Come quello di **Bondeno**, piccola capitale di una zona in cui l'acqua è elemento primario, nel bene e nel male, anche se il Delta del Po è ancora lontano (per questo, "Alto Ferrarese", per differenziarlo dal "Basso"...). Ma anche qui le opere di assetto idraulico, risalenti all'Ottocento, le idrovore, i canali, il Panaro segnano il paesaggio; e soprattutto il **Cavo Napoleonico**, che si diparte dal Po, ha un che di grandioso. Come a voler rivaleggiare con il fiume che scorre lento delimitando Emilia e Veneto.

**IL TEMPO SI È FERMATO A BONDENO.** Poca apparenza, molta sostanza, da queste parti. Più trattori che tir sulle strade. **Terra grassa, fertile, ben coltivata** di frutta e seminativi, dove la gastronomia non è quella modaiola da salotto ma cultura, anima. Salumi, pasta, il famoso **pane ferrarese a crocetta** (la "coppia ferrarese"), e soprattutto "Lei", la **salama da sugo**. E un grande come Mario Soldati, in tempi non sospetti - cinquant'anni fa - non poteva non cogliere le sfumature di questo centro ideale della Pianura Padana, all'**incrocio di quattro province** (Modena, Ferrara, Mantova, Rovigo) e **tre regioni**: lo fece "cantando" proprio la salama durante "*Viaggio lungo la valle del Po alla ricerca dei cibi genuini*", del 1957, "madre" di tutti i programmi televisivi da allora dedicati all'enogastronomia. L'Alto Ferrarese, apparentemente "brutto" e piatto, è infat-



Una veduta di Bondeno e del Po (sopra) nei dintorni del paese. A destra, la salama del ristorante Tassi. Nelle pagine precedenti, una casa nella golena del fiume a Cologna.

ti uno dei luoghi che più colpì lo scrittore, a cui sono dedicati in tutta Italia diversi progetti culturali per il Centenario della nascita (il 17 novembre 1906). La Bondeno di Soldati ritorna anche nel racconto "I colori di Bondeno" (nell'ambito di "La messa dei villeggianti", Mondadori, 1982). A colpire Soldati è la **piazza**, una di quelle piazze come solo nella "Bassa" emiliana o lombarda si trovano, e che a prima vista allo straniero di altre regioni d'Italia appaiono anonime e squallide. Pochi ma nitidi tratti, e sembra di vederla: «Larga, sgheмба, lunghissima (...), rivela un'armonia sicura e delicata (...). La sua forma allungata serve ai mercati e ripete la forma di un'ansa del Po, padre di questa prosperità». Soldati è colpito dai colori che certi tramonti appiccicano alle casette della piazza, basse, irregolari, sommesse ma dignitose. E oggi? La piazza non è magica come 40-50 anni fa, eppure l'atmosfera quieta ma operosa, le linee architettoniche e la forma inusuale, quasi fosse una strada anziché una piazza - e difatti si chiama viale della Repubblica - sono tali e quali. Ancora oggi vi si affaccia il ristorante **Tassi** (tel. 0532893030), che fu protagonista di una famosa puntata di *Viaggio lungo la valle del Po*. Alla conduzione del locale Roberto Tassi prosegue la tradizione del padre Enzo, memoria storica delle scorribande soldatiane. Il suo ristorante è infatti un **tempio della cucina ferrarese** in un'atmosfera immutabile: altro che destrutturazioni! Uno degli ultimi ristoranti "classici" della provincia italiana, dove la famiglia borghese va la domenica a pranzo...

**IL RITO DELLA SALAMA.** Da Tassi, come riti consolidati, inossidabili alle mode, si gustano cappellacci di zucca, primi di pasta e bollito, ma non ci si può sottrarre al rito della salama, sulla quale proclamava convinto Soldati: «Richiede tempo, pazienza e un'estrema delicatezza nel maneggiarla. È un raro caso di pietanza pre-lavorata e allo stesso tempo genuina, è l'antenato dei cibi conservati, confezionati e bell'e conditi. Da sola è un pasto più che sufficiente e soddisfacente, a patto di amare i cibi potenti». Non è infatti un salume, nonostante il nome, ma una **specialità insaccata** che nasce da una complessa preparazione. La "salamina" (affettuoso nomignolo locale) è un piatto natalizio documentato fin dal XV secolo (in una lettera di Lorenzo il Magnifico a Ercole II d'Este), ma si è sempre consumata tutto l'anno. È una sapiente mescolanza di **carni di maiale** (spalla, guanciale o pancetta, fegato e lingua), insaporite da **spezie** (sale, pepe nero, aglio, cannella, chiodo di garofano) e **vino rosso** per il 10% del peso totale. Il che ne fa un prodotto saporitissimo grazie alla stagionatura di 6-12 mesi. Viene infatti lasciata in un involucro rotondeggiante, appesa al soffitto o sotto la cenere in un luogo fresco. Prima della cottura, sta a bagno in acqua tiepida per una notte intera, quindi viene avvolta in una pezzuola di tela fine e messa in pentola, dove deve **bollire per almeno cinque ore**. Bisogna fare in modo che non tocchi il tegame, magari tenendola sospesa a uno stecco di legno appoggiato ai bordi. E la



vescica (o anche un sacchetto di plastica da cottura) che contiene la carne non deve rompersi durante la cottura perché a dare il sapore sarà il "sugo" stesso della carne. A fine cottura, la salama non va tagliata a fette né a spicchi! La si "apre", per andare a prendere col cucchiaino il **morbido, rosso impasto** che verrà poi servito caldissimo, accompagnato dal puré. Per "digerirla", meglio abbinarla con un vino emiliano "sgrassante", ad esempio il Fortana del Bosco Eliceo, un rosso leggero anche frizzante. Non mancano comunque le versioni più soft, ad esempio abbinata a puré di zucca, o rivisitata in soufflé e sformati.

**ANDAR PER SAGRE E MUSEI.** A produrre la salama, oltre ai pochi che lavorano il maiale in proprio per autoconsumo, sono diverse piccole macellerie del Ferrarese e anche salumifici di medie dimensioni (al pubblico costa 13 euro al chilo cruda, 15,50 precotta). Non mancano poi le sagre in suo onore: nei pressi di Bondeno a **Buonacompra** vicino a Cento l'ultima decade di luglio (tel. 0516843390 oppure 3385662947, [www.buonacompra.it](http://www.buonacompra.it)) e a **Madonna Boschi** di Poggio Renatico le ultime due settimane di settembre (tel. 3407095358, [www.prolocomadonnaboschi.it](http://www.prolocomadonnaboschi.it)). In realtà, il periodo migliore per assaggiarla nei ristoranti è proprio quello

