

Al Vigion

Vigion, più una maschera che un burattino, altro non era che una presa in giro agli stereotipi degli "ariosi", gli abitanti di fuori le mura, della campagna e della montagna. Infatti aveva sempre le guance pomellate di rosso, segno distintivo di salute e aria buona, indossava un cappello avvolto da nastri e la marsina colorata, il papillon di fettuccia al collo e gli stivaloni con le ghette. Protagonista del carnevale piacentino faceva il giro delle osterie cittadine dove tra un bicchiere di vino, una poesia ed uno stornello accompagnato dal mandolinista e da altri musicisti di quartiere, chiudeva di fatto i festeggiamenti. Nelle osterie, ovviamente, beveva **Gutturnio nello scudlen e mangiava **tortelli con le erbe...** fino a star male.**

Sono inconfondibili i tortelli con le erbe piacentini, per la dolcezza del sapore e per la tipica coda figlia di una chiusura particolare che "intreccia" la pasta via via che si procede con la chiusura. Sono molto simili ai cugini di parma (che continuità che c'è tra le due città!) e sono nella tradizione piacentina come gesto di tutte le donne di casa. Il ripieno è fatto di erbe e ricotta, formaggio grana, uova. "Si fanno in tutta la provincia di Piacenza, forse diventano quadrati nella zona che si avvicina al confine con Parma.", a parlare è Isa Mazzocchi, cuoca de La Palta, "La chiusura, quella coda intrecciata permette di raccogliere il burro, e anche a livello tattile regala sensazioni straordinarie. Io li propongo sempre, è l'unico piatto che non levo mai dal menù.". Presente già nei menù signorili ottocenteschi rigorosamente al burro (Stefano Pronti, *La Cucina a Piacenza e in Italia nei Secoli*, 2015) è oggi rigorosamente codificato e si è perduta l'abitudine di farne una versione primaverile con il ripieno a base di ortiche. Curiosa anche la variante "lombarda" della bassa Val. d'Ongina. È chiamata marubéin ed ha un ripieno composto dai soliti ingredienti con la carne al posto delle erbe: tre diverse carni arrostate (maiale, vitello e manzo) e "cervella lessata".

Il Gutturnio è un vino che chiede coraggio e amore per la classicità. È tradizionalmente frizzante, ma ha espresso sempre grandi valori di qualità anche nelle versioni ferme. È tagliente in bocca e al naso si esprime su un frutto nitido ed austero e a volte sulle note terrose della tradizionale rifermentazione in bottiglia. I Colli Piacentini sono un grande mosaico di territori e microclimi distribuiti su quattro bellissime valli piene di storia e castelli. Il vino simbolo di questo territorio è il Gutturnio, ottenuto dall'assemblaggio di barbera (dal 55 al 70%) e Croatina, localmente detta Bonarda, (dal 30 al 45%). Data la differenza nei loro tempi di maturazione e negli accorgimenti necessari nella vinificazione, le due uve vengono vinificate separatamente, per poi unirsi successivamente. Il Gutturnio prende il nome da un boccale d'argento di epoca romana, il "Gutturnium", ritrovato nel 1878 sulla riva del fiume Po, nei pressi di Castelvetro Piacentino, precisamente a Croce Santo Spirito.

Proviamo a vedere una per una le quattro valli piacentine. La Val d'Arda, al confine con Parma, è una valle che prende il nome dal torrente Arda, affluente destro del fiume Po. Si arrampica in Appennino a partire da Castell'Arquato, e nel suo territorio possono essere comprese le valli vicine dello Stirone, dell'Ongina, del Chiavenna e del Chero. Da segnalare che sul crinale tra la valle dell'Ongina e quella dello Stirone c'è su un rilievo un imponente complesso fortificato, il Castello di Vigoleno, bellissimo ed intatto in tutte le sue parti. Qui si produce da rare uve autoctone il Vin Santo di Vigoleno, uno dei vini dolci più preziosi e buoni d'Italia.

La Val Nure è una delle due vallate centrali della provincia, partendo da Piacenza è percorribile con la fondovalle SS n. 654, della Val Nure. Lasciandosi alle spalle la pianura, addentrandosi verso le colline si incontra il bellissimo borgo in stile medievale di Grazzano Visconti. Diverse sono le importanti aziende vitivinicole che si scorgono salendo sul crinale delle colline di destra fino ad arrivare al cuore della Val Nure a Ponte dell'Olio. Questa valle è forse quella con la maggior tradizione vinicola del territorio piacentino.

La Val Trebbia prende il nome del fiume che segna una delle più belle vallate d'Italia. Le rive ghiaiose e ciottolose del fiume sono meta obbligata e fissa per i bagni di sole dei piacentini,

milanesi, pavese e cremonesi. La SS 45, partendo da Piacenza e passando per Bobbio, costeggia il fiume ed arriva fino al mare ligure: è una strada piena di bellezze naturali e paesaggistiche. Qui, nei pressi di Travo e più in alto, c'è una storica produzione di uve bianche ripresa oggi da alcuni viticoltori. In basso ci sono le argille rosse e povere che hanno reso famosi i vini de La Stoppa, l'azienda piacentina che da oltre cento anni produce vini di qualità e che è un riferimento per tutta la provincia.

La Val Tidone sale da Castel S. Giovanni, nota cittadina sulla s.s. 10, e punta verso le prime colline di Borgonovo Val Tidone dove si incontrano la bella Rocca-Castello e poi le prime aree vitate lungo la strada che porta a Ziano. Oggi è la valle più vitata dell'intera provincia e conta alcuni cru di grande reputazione come ad esempio quello di Montepo.

Torniamo al Gutturnio, vino nato con la DOC nel 1967, e prodotto in 3 diverse tipologie. frizzante, superiore (fermo) e riserva (fermo). La dicitura Classico, presente su alcune bottiglie nella versione "fermo", identifica un vino prodotto nei comprensori storici della Val Tidone, della Val Nure e delle valli del Chero e dell'Arda con i territori collinari dei comuni di Ziano Piacentino e parzialmente quelli di Borgonovo Val Tidone, Castel San Giovanni, Nibbiano, Vigolzone, Castell'Arquato, Carpaneto, Lugagnano Val d'Arda e Gropparello fino ad un'altitudine massima di 350 metri. Al di là delle infinite citazioni storiche che si possono trovare per i vini piacentini, quello che va detto è che questo vino alimentava un mercato che aveva nel fiume Po e nei suoi porti il centro nevralgico. Nelle osterie lungo il fiume si beveva tradizionalmente Gutturnio negli "scudlen", le classiche tazze bianche usate ancora oggi da qualcuno, e il vino era venduto ai mercanti che viaggiavano sul fiume e verso la Lombardia, ancora oggi un mercato di riferimento per i vini piacentini.

Giorgio Melandri
Curatore Enologica

La Parola ai burattinai!

Più che un burattino era una maschera del carnevale piacentino. Protagonista dei carnevali di fine Ottocento e inizio Novecento, spuntava in mezzo alla folla plaudente, un anno sul carretto tirato da due bianchi asinelli, un altro spingendo sui pedali del velocipede (l'antenato della bicicletta quello con la ruota anteriore enorme) oppure a piedi con l'ombrellino colorato ed il cestino con dentro gallina e uova omaggi per la regina della manifestazione. Era l'ospite d'onore di tutte le feste più importanti ed era quello che alla mattina del ultimo giorno di carnevale faceva il giro delle osterie cittadine dove tra un bicchiere di vino, una poesia ed uno stornello accompagnato dal mandolinista e da altri musici di quartiere, chiudeva di fatto i festeggiamenti. Vigion altro non era che una presa in giro agli stereotipi degli "ariosi", gli abitanti di fuori le mura, della campagna e della montagna. Infatti aveva sempre le guance pomellate di rosso, segno distintivo di salute e aria buona, indossava un cappello avvolto da nastri e la marsina colorata, il papillon di fettuccia al collo e gli stivaloni con le ghettoni.

Mauro Monticelli
Teatro del Drago