

Bagonghi

Andrea Bernabè, faentino, è un nano, alto “un metro e dieci dal cranio ai piedi, di meravigliosa, completa ed intonata deformità umana”, Bagonghi è sveglio ed intelligente e addirittura ha ottenuto la licenza elementare alle scuole serali. I suoi lo avviano alla professione di fotografo mandandolo a bottega dal fotografo faentino Losetti, ma lui a 12 anni si unisce ai saltimbanchi del circo Zavatta, il più antico d'Italia e fra quelli che nella seconda metà dell'Ottocento riscuotono i maggiori successi. Forse è lì che gli affibbiano il nomignolo di Bagonghi, diventato in seguito il nome d'arte per tutti i nani circensi. Dopo avere viaggiato il mondo si stabilisce a Bologna al numero 29 di via Casse e decide di mettere a frutto quanto ha imparato in tanti anni di peregrinazioni ai quattro angoli del mondo improvvisandosi interprete di francese, russo, spagnolo e arabo, lingue che conosce quanto serve per rendersi utile. A Bologna sbarca il lunario vendendo matite, calendari, fiammiferi e cartelle delle lotterie. È sempre a conoscenza di fatti e informazioni riservate che rivela a tavola dopo qualche bicchiere del suo vino preferito, il centesimino, accompagnato a un piatto di castrato, sin dall'infanzia il suo piatto de cuore.

La provincia italiana è straordinaria, capace di accompagnare le storie per secoli, di proteggerle in una condivisione “gomito a gomito” che si radica e attraversa le generazioni. A noi oggi piace fare il percorso inverso, viaggiare indietro nel tempo per recuperare le ragioni pratiche di quelle abitudini e di quei riti. A Bagonghi, personaggio realmente esistito che ci è servito da ispirazione per una maschera-burattino, abbiamo attribuito una passione figlia delle sue origini faentine: castrato e centesimino. Ad ispirarla è stato Onorato Guerrini, padre di Alieto e Grazia della trattoria Manuelli di Santa Lucia delle Spianate a due passi da Faenza, un posto straordinario gestito dalla famiglia Bernabè-Guerrini sin dalla fine dell'Ottocento. Qui si mangia un castrato eccezionale, allevato sopra Brisighella, e Onorato rigorosamente ci beve insieme il suo vino, un centesimino ricco e profumato ottenuto da qualche filare piantato dietro casa. È una sua abitudine, un rito che arriva da lontano e racconta bene la peculiarità del territorio faentino, un territorio che ha protetto gelosamente le sue tradizioni.

Il castrato è uno dei piatti simbolo della Romagna, la terra che più ne ha conservato l'abitudine, ma era un tempo più diffuso di oggi come dimostra un prezzario Modenese del 1709, riportate proprio questa categoria insieme agli agnelli e ai capretti. Nel ravennate quella del castrato è una tradizione consolidata e questo territorio è oggi quello dove la tradizione è più viva, forse anche grazie al ruolo storico del mercato di Lugo di Romagna, probabilmente il più importante mercato del castrato in Emilia-Romagna. Si ottiene da maschi castrati molto presto e fatti crescere fino ad una completa maturazione delle carni, generalmente un anno. I pastori hanno sempre usato questa pratica per avere dei capi che potessero pascolare con le femmine senza problemi di rivalità e aggressività. Nella storia pare che questi animali, ovviamente destinati alla produzione di carne, diventassero anche una risorsa da usare per pagare in natura merci (ad esempio il sale) e l'affitto dei pascoli usati dalle greggi. Erano animali che potevano arrivare ad un peso consistente, facili da gestire anche da chi non era un pastore. Il sapore della carne di castrato è deciso e amplificato dal grasso che arriva con la piena maturazione dell'animale. In Romagna si usa cuocerlo alla brace, addirittura anche al sangue!, oppure in umido realizzando stufati e ragù. Qualche macellaio realizza anche delle salsicce profumando le carni con rosmarino e aglio, come nel caso della Macelleria Montanari di Faenza. Ancora i pastori utilizzavano la castrazione per poter prolungare il periodo di vendita dei propri agnelli altrimenti troppo concentrato, la dimostrazione

Il Centesimino è un rosso autoctono originario della zona che sta tra S. Lucia delle Spianate e Oriolo, nella prima quinta collinare faentina. È un rosso semiaromatico che dopo essere stato allevato da diversi produttori come curiosità e forse anche per un attaccamento alla memoria contadina, sta oggi riprendendo piede e viene promosso come simbolo d'identità. Si tratta ancora di pochi ettari, ma dal grande valore simbolico. Sono 8 i produttori interessati –Ancarani, Balducci, Campanacci, Leone Conti, Poderi Morini, La Sabbiona, Spinetta e Zoli Paolo– e 12 gli ettari complessivi vitati. Il nome Centesimino è recente, in zona questo vitigno è sempre stato conosciuto come Savignon Rosso o più semplicemente Savignon con l'elisione nella parlata romagnola della 'n' finale e l'inflessione nasale nella 'o', resa graficamente con Savignôn o Savignò. Le prima citazione del vitigno è del 1933 (Don Antonio Baldassari, comunicazione personale). Don Giuseppe Berdondini diventò in quell'anno parroco a Oriolo e lì, nel serraglio parrocchiale, trovò qualche filare di Savignôn. Di agricoltura Berdondini sapeva poco, ma si appassionò a questo vitigno che volle piantare anche a san Biagio quando fu spostato lì nel 1940. È interessante sapere che gli innestini chiamati a innestare le marze di Savignôn, capitanati da un certo Bonetti, usarono anche marze di barbera sostenendo che il vino prodotto sarebbe stato più fresco e bevibile.

La storia della rinascita parte però nel 1937, come ha documentato lo storico Beppe Sangiorgi. In quell'anno Pietro Pianori, un commerciante faentino di olio e vino, detto Zantesmèn (Centesimino) per l'oculatezza con cui trattava gli affari, acquista e va ad abitare con la famiglia in una casa dal passato signorile di Faenza, in Via Domizia, oggi corso G. Matteotti. Nel cortile della casa costruita verso la metà dell'800, cresce un'imponente vite di uva rossa probabilmente della stessa età del fabbricato e salvatasi dall'attacco della fillossera grazie all'isolamento all'interno della città. Nel corso della guerra la casa viene occupata da truppe tedesche così che Pietro Pianori e i suoi famigliari sono costretti a rifugiarsi a Terbato un podere di proprietà che si trova nei pressi di Oriolo dei Fichi, località posta nella prima collina a sud est di Faenza, alla distanza di circa sette chilometri. Podere ereditato dal padre insieme ad un altro, alla cui cura Pianori si dedica completamente quando, qualche anno dopo la fine della guerra, lascia l'attività. È quasi certamente in questo periodo che impianta a Terbato degli innesti tratti dalla vite senza nome che cresce nel cortile della casa di Faenza e che sparirà negli anni '70 in seguito alla ristrutturazione dello stabile. Comincia così una nuova vita per questo vitigno.

La prima a vinificarlo in purezza fu Antonietta Conti (Leone Conti, comunicazione personale) che alla fine degli anni '50 produceva con grande successo un rosso frizzante da uve Centesimino rifermentato in bottiglia, il Donna Antonietta, che però non poteva ancora evidenziare il nome del vitigno. Lei lo diceva a voce, raccontando che il vitigno era originario della Francia, un po' per dargli importanza e un po' per spiazzare i concorrenti.

Scrivono Beppe Sangiorgi: « A partire dagli anni '50 il vitigno impiantato a Terbato si diffonde tutt'attorno, di podere in podere nella zona di Oriolo comprendente, nella parte bassa, anche un'area della parrocchia di Santa Lucia. Per alcuni decenni viene conosciuto solo attraverso la versione orale dialettale in quanto veniva consumato direttamente o venduto in damigiane con, nel migliore dei casi, un cartellino nel quale il produttore tentava di riprodurre in lettere il nome del vino conosciuto solo oralmente aggiungendo, se mai, l'aggettivo 'rosso' per evitare confusione con il Sauvignon bianco.». In ogni caso, le coincidenze fortunate e la sensibilità dei produttori ha riconsegnato alla Romagna, e in particolare al territorio di Oriolo, un protagonista originale e interessante, che incanta con i suoi profumi floreali, di rosa e petunia, e la sua speziatura. Interessanti anche le versioni passite che arrivano ad espressioni di incredibile complessità.

Giorgio Melandri
Curatore Enologica

La Parola ai burattinai!

Non esiste, o meglio non esisteva, il personaggio Bagonghi nel teatro dei burattini, ma la narrazione di Enologica lo ha inventato... e non è detto che i burattinai non lo adottino per qualche spettacolo. Di bello Bagonghi ha che è uno che, a suo modo certo, ce l'ha fatta, rischiando e

viaggiando. La sua vita è una metafora della nostra, della possibilità di ognuno di noi di avere successo al di là dei suoi limiti. Grandi o piccoli che siano.

La vera storia di Bagonghi

Andrea Bernabè, il primo nano a esibirsi nei circhi equestri. Era faentino l'autentico "Bagonghi"

Fino a pochi decenni fa per bollare qualcuno di essere una mezzacartuccia, o per rinfacciargli di vantare imprese chiaramente fuori dalla sua portata, si usava dargli del "Bagonghi". Un epiteto che all'insolenza accompagnava la derisione. C'era però un mondo in cui quel nomignolo godeva di grande considerazione. Era quello del circo, dove il nano Bagonghi in veste di cavallerizzo, di acrobata, di clown o di giocoliere costituiva una delle maggiori attrazioni per grandi e bambini. Sono molte le località sparse per l'Italia che affermano di avergli dato i natali, ma non v'è dubbio sul fatto che il primo a mettere la sua particolare condizione fisica al servizio dello spettacolo sia stato il faentino Andrea Bernabè. Nato in Borgo il 27 gennaio 1850 da Paolo e Teresa Ronchi, le cronache del tempo lo descrivono alto "un metro e dieci dal cranio ai piedi, di meravigliosa, completa ed intonata deformità umana".

Sveglio ed intelligente, Andrea ottiene la licenza elementare alle scuole serali, poi i suoi lo mandano a bottega dal fotografo Losetti. Ma adattarsi alle mansioni di fattorino e sbrigare piccole faccende non lo soddisfa. E' poco più di un bambino quando già comincia a meditare su come prendersi la rivincita nei confronti di un destino beffardo. A 12 anni si unisce ai saltimbanchi del circo Zavatta, il più antico d'Italia e fra quelli che nella seconda metà dell'Ottocento riscuotono i maggiori successi. Forse è lì che gli affibbiano il nomignolo di Bagonghi, diventato in seguito il nome d'arte per tutti i nani circensi.

Passa alla compagnia Dell'Orme che batte le località grandi e piccole fra Lazio e Toscana, poi alla compagnia di quadri plastici Zamperla esibendosi in pantomime e ruoli buffi che suscitano ilarità e simpatia. Ormai si è fatto un nome e può puntare più in alto. Firma l'ingaggio con la compagnia equestre Ranzi e si fa valere anche in Francia. A scritturarlo sei mesi dopo è il commendator Braccini, direttore di una grande troupe che si muove fra Europa e Algeria.

Se all'inizio le performance, diremmo oggi, puntano soprattutto sulla curiosità suscitata dalla sua deformità, esperienza ed impegno ne hanno fatto un artista del circo in grado di esprimersi in ruoli diversi: da clown a giocoliere, da acrobata a prestidigitatore. Un personaggio eccentrico sempre pronto alla battuta spiritosa, mai volgare.

Al seguito della rinomatissima compagnia americana di Mr. William Meirebell, Bernabè-Bagonghi compie una lunga tournée che, passando di successo in successo, tocca il Marocco, il Sudan, l'Abissinia e la Palestina. Quattro giorni durissimi dura il viaggio per attraversare il Sahara e quando sono ormai in vista della meta la carovana è presa d'assalto da una banda di predoni che uccide la prima cavallerizza, Jeja, una ragazza veneta di 17 anni considerata la mascotte dell'équipe itinerante.

All'apice della carriera, ammirato per la rapidità e la destrezza con cui passa da un numero all'altro, beniamino del pubblico di mezzo mondo, Bagonghi trascorre con Mr. Meirebell il suo periodo migliore, protrattosi per quasi sette anni. In seguito, con la compagnia Hittiman attraversa in lungo e in largo la Russia e la Siberia, poi con la troupe Diaz la Francia e la Spagna.

Manca da Faenza da quasi trent'anni quando vi torna nel 1888. La compagnia della quale fa parte, la De' Paoli, si installa nella piazza del Vescovado e la città tributa ad Andrea Bernabè accoglienze degne di un divo. Alla "beneficiata" in suo onore assistono in tantissimi con in testa autorità e personaggi di spicco. Le signore delle famiglie più in vista lo coprono di fiori.

Poi di nuovo in viaggio per l'isola d'Elba e per Roma con la compagnia Comelli. E' nella capitale che si chiude la sua straordinaria vita di artista del circo. A costringerlo ad abbandonare per sempre la scena è un banale infortunio "sul lavoro": subisce una grave lesione ad una gamba eseguendo un salto mortale, un esercizio ripetuto chissà quante volte.

Si stabilisce allora a Bologna, al numero 29 di via Casse, e decide di mettere a frutto quanto ha imparato in tanti anni di peregrinazioni ai quattro angoli del mondo. Si improvvisa interprete di francese, russo, spagnolo e arabo, lingue che conosce quanto serve per rendersi utile. Muore nel 1920, a settant'anni. Nell'ultimo periodo, ormai anziano e carico di acciacchi, sbarcava il lunario vendendo matite, calendari, fiammiferi e cartelle delle lotterie.

Altri nelle sue stesse condizioni ne avevano nel frattempo seguito le orme. Fra tutti spicca il nome di Giuseppe Bignoli di Galliate, una località del novarese. Ha fatto parte con ruoli di primo piano dei circhi Pellegrini, Rancy, Schumann e infine del grandioso Ringling-Barnum-Bailey che usava presentarlo come il "signor Bagonghi" alto appena tre piedi, evidenziandone al tempo stesso le origini italiane e la straordinaria abilità. Poi sono venuti Checco Medori del circo Togni, Filippo Ruffa nei circhi della dinastia Orfei e Umberto Salvatore. Ma il primo Bagonghi, quello autentico, resta il nostro Andrea Bernabè.

Oltre ad una sorte maligna, gli è toccato anche il torto di essere descritto in termini stonati rispetto al ricordo di quanti lo conobbero: la monumentale Enciclopedia dello spettacolo - sbagliando anche nel definirlo "caldarrostaio bolognese morto nel 1908" - ne parla come di un "miserando artista" appartenente al "bislacco genere pagliaccesco", dal carattere scontroso, abbruttito dal bere e "morto demente". Tracciandone il profilo ed esprimendo un sottile rammarico perché forse Faenza non ha saputo accoglierlo come avrebbe dovuto nei suoi ultimi anni, Giuseppe Cantagalli gli rese invece omaggio in "La Fira 'd San Pir" con parole di profondo rispetto: "Piccolo grande uomo, una delle maggiori glorie faentine".

Angelo Emiliani
Giornalista e storico faentino