

## Balanzone

**Il Dottor Balanzone, originario di Bologna è un importante personaggio dei Burattini tradizionali emiliani. E' un uomo di legge... Si intende di tutto e trova sempre qualcosa da dire su qualsiasi argomento. Usa un linguaggio strampalato, ricco di proverbi e citazioni "in latino maccheronico" e fa discorsi senza capo né coda. Rappresenta in chiave comica e burlesca la saccenteria e la presunzione. Ha un aspetto florido e un fisico robusto, grasso, come "grassia" è la città che rappresenta: ama la buona cucina e non lo nasconde. A noi piace pensare che sia un appassionato di **mortadella** che inaffia con abbondante **Pignoletto**.**

La Mortadella Bologna è un prodotto di salumeria famoso in tutto il mondo e spesso chiamato semplicemente Bologna. La mortadella è realizzata con carne di puro suino, finemente triturrata, impastata con lardelli (e blandamente aromatizzata con spezie), poi insaccata e cotta a lungo a bassa temperatura. È un salume povero e straordinario, inconfondibile, protagonista delle merende di generazioni di italiani. Prima di parlare della sua storia due riflessioni generali. La prima è che nessuno produce mortadella in casa, come invece succede per salami, prosciutti e coppe. Questo non significa che sia per forza un prodotto industriale, ma chiarisce che la mortadella ha bisogno di una specializzazione estrema e di attrezzature dedicate. E se il successo e la grande diffusione si devono a prodotti industriali, spesso ottimi, è anche vero che la mortadella è oggi interpretata da artigiani che ne curano nei dettagli la produzione. È un gioco dei ruoli virtuoso che soddisfa mercati e consumatori diversi, dall'intenditore al bambino che esce da scuola con una fame da lupi. Parliamo ora di storia. Si parla della mortadella già nei libri di cucina del Trecento, anche se è probabile che esistessero diversi tipi di mortadella confezionate con carni di vitello e di asino. La fabbricazione e l'applicazione dei sigilli di garanzia era di competenza della Corporazione dei Salaroli, una delle più antiche di Bologna, che già nel 1376 aveva per stemma un mortaio con pestello. È infatti probabilmente il mortaio a dare il nome a questo salume. La prima ricetta di una mortadella è probabilmente quella pubblicata nel 1557 da Cristoforo da Messisbugo nel suo Libro Novo. Si parla di mortadelle di fegato e anche di carne. Sono ricette di carni pestate e aromatizzate insaccate in budello naturale. Oggi viene prodotta con carne magra di maiale e trippino. Riporto la ricetta di uno degli artigiani più reputati, Pasquini & Brusiani. «L'ingrediente principale della mortadella è la carne magra di suino. Per la quasi totalità noi utilizziamo i muscoli della spalla. Altro componente fondamentale è il 'trippino', ovvero lo stomaco di suino. E' questo ingrediente che determina in gran parte il gusto e la consistenza della mortadella. Terzo componente chiave della mortadella è il 'lardello', ovvero i piccoli cubetti bianchi che compaiono nella fetta del prodotto. A dispetto del nome, il lardello che utilizziamo non proviene dal lardo, ma dalla gola. Questa parte grassa ha infatti migliori caratteristiche in fase di cottura. Il lardello dapprima viene fatto a cubetti, poi viene lavato con acqua calda per asportare la patina superficiale di grasso che impedirebbe al cubetto di amalgamarsi completamente nel prodotto e ne causerebbe il distacco dalla fetta durante il taglio. La parte magra e la trippa vengono finemente triturate fino ad ottenere una specie di pasta. La pasta ed i lardelli vengono poi introdotti in una impastatrice insieme agli altri ingredienti, ovvero sale, pepe e spezie. L'impasto completo viene trasferito alla macchina per insaccare che, operando sotto vuoto, elimina dall'impasto tutte le bolle d'aria. Le mortadelle vengono formate utilizzando involucri naturali o sintetici in pezzature che variano da 1Kg a 14Kg. Il formato classico è di circa 12Kg e cuoce per 24 ore.».

In Emilia Romagna c'è un vino, il Pignoletto, che si produce nei territori di Bologna (sia in collina che in pianura) e Modena, con qualche incursione in Romagna nelle colline di Imola. Erano poche centinaia di ettari qualche anno fa, sono circa tremila oggi. E il racconto di questo vino bianco è diventato profondamente territoriale. Proviamo a ripercorrerne la storia. Il Pignoletto "nasce" nella zona che produceva canapa. La canapa vuole terreni asciutti e per questo i campi erano sistemati a

schiena d'asino in modo che potessero smaltire facilmente l'acqua piovana. Tra un campo di canapa e l'altro vi era il cosiddetto "cavalletto", una striscia di terra che aveva ai lati due fossi di scarico. In quella striscia c'era un'alberata frangivento –di frassino, acero campestre o olmo– che impediva alla canapa femmina di allettare. Nell'alberata era tipicamente presente il pignoletto, allora chiamato pignolo come attesta un documento rinvenuto nell'archivio della famiglia Lodi (ora Lodi Corazza) che parla di una vendita di casse d'uva pignolo fatta da Luigi Lodi, noto a Bologna come botanico e come primo curatore dell'Orto Botanico della città. Siamo a Zola Predosa, ma in effetti la canapa era diffusa fin sulle prime colline. "Lo chiamavano pignolo ed era un'uva amata dai mezzadri perché produceva molte foglie e dunque era ideale come barriera per il vento. Il centro di queste alberate era Calderara di Reno. I padroni chiedevano Albana, ma i contadini piantavano pignolo!", a parlare è Enzo Garagnani, titolare negli anni '70, insieme al socio Anderlini, dell'azienda Al Pazzo (il pozzo) di Montebudello, "Poi successe che questo vitigno convinse tutti per la rusticità e per i profumi e si diffuse pure in collina a partire dagli anni '50. Noi fummo i primi ad indicare in etichetta il nome Pignoletto bolognese a metà degli anni '70. E fu un successo che portò in pochi anni alla DOC".

"Nel 1967 la Romagna aveva istituito la doc Albana e da quel momento i bolognesi persero interesse per questa produzione storica.", racconta Alberto Bettini della Trattoria Amerigo di Savigno, "Io feci la mia prima carta dei vini negli anni '80 e feci fatica a trovare una Albana dei Colli Bolognesi. Il Pignoletto aveva già successo e lo producevano Anderlini e Garagnani, Lazzari a Ponte Rivabella, Gaggioli e Negroni a Montemaggiore. I Negroni lo chiamavano Sparvo dato che il nome Pignoletto non lo conosceva nessuno. Altri scrivevano in etichetta Riesling italo, per lo stesso motivo." Però da allora il Pignoletto ha guadagnato terreno, fino alla qualità delle produzioni odierne e fino alla nuova Doc che ne ha rivoluzionato la lettura.

L'attuale Doc Pignoletto, istituita nel 2014, prende il nome dalla località Pignoletto nel Comune di Monteveglio (ora Valsamoggia), territorio di confine fra Bologna e Modena. Il territorio di riferimento della Doc comprende le colline modenesi, i colli bolognesi e si estende fino ai colli di Imola e Faenza. In pianura si spinge fra Panaro e Reno e fino al territorio romagnolo del comune di Faenza. È una zona molto vasta, ma è l'aerale storico di diffusione. Dentro alla Doc sono previste tre sottozone: Modena, Colli di Imola, Reno. A suggellare la storicità e la qualità delle produzioni dei Colli Bolognesi è stata istituita la Docg Colli Bolognesi Pignoletto. È una docg importante che mette in evidenza le possibilità di lettura territoriale di questa area produttiva che ha in un mosaico di suoli diversi (e di diversi microclimi) la sua cifra complessiva.

Il Pignoletto si produce in diverse versioni: fermo, frizzante, spumante, passito e vendemmia tardiva. È un vino fresco, profumato, che si esprime su sentori erbacei –salvia, erbe di montagna, origano fresco– e su un corredo agrumato elegantissimo. È sapido in generale e materico nelle produzioni più legate alla pianura.

Giorgio Melandri  
Curatore Enologica

## **La Parola ai burattinai!**

Il Dottor Balanzone, originario di Bologna è un importante personaggio dei Burattini Tradizionali Emiliani. Vestito interamente di nero, con la maschera nera, e un gran cappellone nero in testa. È un uomo di legge... Si intende di tutto e trova sempre qualcosa da dire su qualsiasi argomento. Usa un linguaggio strampalato, ricco di proverbi e citazioni "in latino maccheronico" e di detti a sproposito; fa discorsi senza capo né coda.

Il Dottor Balanzone usa lo stesso linguaggio dei letterati, e 'dialettizza' e storpia le parole curandosi bene di buttarle alla rinfusa. È famoso per i suoi lazzi, per le lunghe "tirate" comiche e inutilmente descrittive, sino ai particolari più insignificanti. Rappresenta in chiave comica e burlesca la saccenteria e la presunzione. Il Dottore è buffo, ma non ridicolo, ingombrante ma tollerato, deriso

ma non bastonato. Ha un aspetto florido e un fisico robusto, grasso, come “grassa” è la città che rappresenta: ama la buona cucina e non lo nasconde.

### **Interpreti storici**

Merita lode e complimenti, per l'interpretazione della maschera del dottor Balanzone, che ha agito per oltre 50 anni ed ancora è operante, il “grande” Romano Danielli. Esimio ed illustre artista contemporaneo, maestro burattinaio, con la sua arte ha insegnato a tanti burattinai che a lui si sono ispirati ed hanno appreso il mestiere. Eccellenti burattinai e interpreti del Dottor Balanzone, sono anche Mattia Zecchi e Riccardo Pazzaglia, che rappresentano la generazione dei “giovani”, dei grandi continuatori della tradizione Bolognese. Entrambi con "le carte in regola" per la qualità della scuola intrapresa, “a bottega”, il primo da Romano Danielli, ed il secondo da Demetrio Presini.

Mauro Monticelli  
Teatro del Drago