

## Bagnòcla

**Bagnòcla (bernoccolo in dialetto parmigiano) rappresenta un carattere popolare parmigiano. Lo è nel mestiere di calzolaio, nella psicologia, nelle idee quasi anarchiche e nel modo di esprimersi che richiama una zona della città ben definita, quella della Parma dell'oltretorrente, detta "del sasso". Pane al pane e vino al vino, questa è la sintesi del suo linguaggio. Le chiavi del successo di questo burattino sono le verità scottanti rivelate, le cose che non si dovrebbero dire, la satira pungente rivolta a chi non ha agito in modo onesto. Ama le osterie "dedlà da l'acqua" del quartiere del Sasso dove mangia **Prosciutto di Parma** e beve **Malvasia** come nella più radicata tradizione del territorio.**

Scriva lo storico Massimo Montanari che nei documenti dell'Italia del nord redatti a partire dal VII secolo i boschi venivano valutati non in termini di superficie, ma in base al numero di maiali che potevano ingrassare con le ghiande, le faggioline e gli altri frutti spontanei. Una rottura rispetto alla tradizione romana che vedeva nello sfruttamento del selvatico una barbarie. La cultura della carne era una cultura europea e dall'Europa trovò legittimazione nel Cinquecento quando la riforma protestante rigettò, fra le altre cose, la normativa dietetica della Chiesa romana. Tornando al maiale, occorre considerare che la Pianura Padana era piena di boschi, in particolare di boschi di querce ed era un territorio dove abbondava l'acqua. A Parma in particolare c'erano due altri elementi importanti: il sale ricavato dalle acque salse di Salsomaggiore e l'aria asciutta delle valli che salgono dalla pianura in Appennino. Furono queste le condizioni che favorirono la cultura del maiale e della salatura delle carni in questo territorio ed anche quando la pianura venne disboscata e l'agricoltura cambiò faccia al paesaggio la tradizione restò viva. La grande tradizione dei salati di Parma ebbe alla fine del Medioevo una corporazione dedicata, quella dei Lardaroli, originatasi per specializzazione dalla più forte Arte dei Beccai. La storia del prosciutto di Parma è dunque molto antica e il prodotto attuale è stilisticamente il risultato di secoli di esperienza. Viene prodotto a partire da cosce di grande pezzatura, in genere di peso superiore ai 12 kg, che vengono salate con grande misura e asciugate con la stagionatura. L'aspetto dei prosciutti è tipico, senza il piede e con la classica rifilatura che lascia scoperta la testa del femore (noce). I prosciutti, trascorso il giusto tempo di stagionatura, vengono controllati dagli ispettori che li trafiggono con un ago di osso di cavallo per esaminarne i profumi. Solo i prosciutti che superano questa prova possono essere marchiati a fuoco con il marchio Parma, la corona a cinque punte che è anche il marchio del Consorzio istituito nel 1963. Gli unici ingredienti ammessi sono le cosce posteriori di maiale e il sale. Oltre ovviamente al tempo di stagionatura che è come minimo 10 mesi. Oggi i produttori sono circa 200, quasi tutti concentrati attorno al paese di Langhirano, nella valle del torrente Parma, dove sono ancora frequenti i vecchi edifici di stagionatura che hanno le finestre su tutti i lati in modo da poter "prendere" aria da qualsiasi vento. Il territorio di produzione, così recita il disciplinare della DOP, è il territorio della provincia di Parma posto a sud della via Emilia a distanza di almeno 5 km da questa, fino a un'altitudine di 900 metri, delimitato a est dal fiume Enza e a ovest dal torrente Stirone. Solo in questa area hanno luogo tutte le condizioni climatiche ideali per l'asciugatura, ossia la stagionatura naturale che darà dolcezza e gusto al Prosciutto di Parma.

Parma e Piacenza, un confine sfumato che attraversa i territori con le contaminazioni che inevitabilmente incrociano le strade di tanti prodotti. A fare da filo conduttore un gusto emiliano sottolineato dalla continuità di certi prodotti. La Malvasia aromatica di Candia è uno di questi, forse quello dove è più leggibile una matrice comune di queste due province. E neanche solo due, dato che nel territorio reggiano, a partire dalla Val d'Enza, la Malvasia aromatica di Candia è diffusa e vinificata. C'è una trama che collega le diverse province del viaggio sulla Via Emilia tra Bologna e Piacenza e la Malvasia lo racconta bene.

Si ipotizza che l'origine della Malvasia aromatica di Candia, come sottolineato dal nome, sia nel Mar Egeo, precisamente nell'isola greca di Creta. Si sta però facendo avanti anche un'altra ipotesi avvalorata dal fatto che vi possa anche essere semplicemente un'origine latina del nome, derivante da candidus ovvero bianco, e non dalla parola araba al-khandaq (il fossato) che nel caso di Creta sarebbe un lascito della dominazione araba dell'isola. "Siamo andati a cercare la Malvasia a Creta, ma le poche piante sono di origine italiana.", racconta Roberto Miravalle presidente del Consorzio Tutela dei Vini Piacentini, "Quello che è interessante emerge invece dagli studi di Attilio Scienza dell'Università di Milano e di Serena Imazio dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia: la Malvasia Aromatica di Candia è diversa da tutte le altre 18 Malvasia bianche italiane, lontana geneticamente da tutte ed anche dalla semplice Malvasia di Candia diffusa in Lazio. Si potrebbe ipotizzare addirittura un'origine autoctona e anche un'ibridazione con uve lambrusche che sarebbe testimoniata dalla presenza di alcuni geni. Una ipotesi, ma sicuramente la dimostrazione che la storia di questo vitigno in Emilia ha radici che vanno molto indietro nel tempo."

Giorgio Melandri  
Curatore Enologica

## La Parola ai burattinai!

Bagnòcla (bernoccolo in dialetto parmigiano) rappresenta un carattere popolare parmigiano. Lo è nel mestiere di calzolaio, nella psicologia, nelle idee quasi anarchiche e nel modo di esprimersi che richiama una zona della città ben definita, quella della Parma dell'oltretorrente, detta "del sasso". Sin dagli esordi questo carattere riscosse un grande successo, tanto da essere introdotto in molte commedie al posto di altri personaggi o, addirittura, come protagonista al posto di Fagiolino. Oggi, visto che i tempi sono cambiati, Bagnòcla non è più il tipico calzolaio, ma rimane sempre un lavoratore proletario, a volte facchino, a volte operaio. "Pane al pane e vino al vino", questa è la sintesi del suo linguaggio. Le chiavi del successo di questo burattino sono le verità scottanti rivelate, le cose che non si dovrebbero dire, la satira pungente rivolta a chi non ha agito in modo onesto. Carattere " genuino", è il riflesso della saggezza di quelle osterie oltretorrente culla e simposio del dialetto parmigiano, delle espressioni intraducibili del vernacolo locale, di quel linguaggio pittoresco ma mai scurrile che resta sempre lontano da tentazioni moderniste. Bagnòcla si rifugia spesso e volentieri nella " scozèta", la sua scodella di vino. Quella scodella di ceramica bianca dove il vino, lasciando le sue tracce sanguigne, testimonia la sua genuinità e verità.

### Interpreti e natali

Italo Ferrari, capostipite della Famiglia d'Arte Ferrari creò questo personaggio nel luglio del 1914 al Teatro Reinach di Parma. Pare infatti che avesse concordato con il Caffè Gainotti ( il Caffè del Teatro) una serie di recite. La prima fu la farsa «I contrabbandieri del caffè» che aveva appunto quale protagonista Bagnòcla, spettacolo che incontrò subito il favore del pubblico. Il personaggio venne poi ripreso dal figlio Giordano, che lo completò dandogli anche una moglie, la Rosón (la quale non poteva che fare l'ortolana) e un figlio chiamato Jofén al quale conferì il più preciso carattere tipicamente parmigiano "dedlà da l'acqua". Alla fine degli anni Trenta Giordano riscrisse una pièce con protagonista Fasolino e la trasformò in "Bagnòcla in cuccagna" riscuotendo un grosso successo sin dalla prima rappresentazione. Fu sempre Giordano a portare la maschera parmigiana in tournée in giro per il mondo: Francia, America, Giappone. Bravo intagliatore quanto Giordano, oltre che attore e musicista, era il figlio Gimmi, più raffinato e levigato rispetto al padre, che però – era lo stesso Gimmi a dirlo – creava figure più aspre e meno rifinite, ma più amate dal pubblico. A continuare il lavoro di Famiglia ora vi sono i nipoti.

Mauro Monticelli  
Teatro del Drago