

Flemma

Flemma è un ozioso, pieno di timori, immaturo e parla molto lentamente, in modo cantilenante con voce fioca e nasale, quasi piagnucoloso. Scapolone ad oltranza, vive con la vecchia mamma (di origini reggiane) che lo nutre a base di erbazzone e Lambrusco Reggiano. La frase che è diventata il suo solito ritornello recita così “ al vagh a dir a la mi mama!!! boja d’la mizèria”. Lo vediamo agire principalmente come sarto o beccamorto.

L’erbazzone è una specialità tipica reggiana a base di erbe e scarpasòun, ovvero biete a costa larga così dette perché le umili famiglie contadine ne usavano anche il fusto bianco, cioè la scarpa. Inoltre è insaporito con pancetta, cipollotti e abbondante parmigiano reggiano. Il tutto è racchiuso da un guscio di pasta matta, detta fuiada, a base di strutto. È una incredibile invenzione, ma è soprattutto una carta geografica del territorio reggiano. Nella bassa infatti dove è detto appunto scarpasòun (italianizzato in scarpazzone) era cotto senza la base di pasta e vi si infilavano anche scarti di cucina come ad esempio i gambi verdi delle cipolle. In città l’erbazzone era quello più simile alla torta salata che mangiamo oggi e la pasta lo racchiudeva completamente. In montagna invece la ricetta era diversa e vi si trova un ingrediente in più, il riso. Questo è probabilmente un contributo delle donne che scendevano a valle a lavorare nelle risaie e rientravano con qualche chilo di riso. Memorabile l’Erbazzone Contemporaneo di Gianni D’Amato fatto con la pasta kataifi che avvolge il ripieno (bietole, zucca e cipollotto, parmigiano) e regala croccantezza.

I paesaggi della pianura reggiana hanno un loro linguaggio, una poesia malinconica da scovare lungo strade che sembrano tutte uguali e attraversano paesi e ponti in quantità. Ogni tanto si incontra una bicicletta che sembra ferma, ma spesso si viaggia da soli dentro le fitte nebbie invernali, o nelle giornate arroventate dei mesi più caldi, con gli unici riferimenti dei pioppi degli argini e dei campanili. Sono terre che nascondono queste, a cominciare dai riti collettivi dell’ammazzamento del maiale o della vendemmia. Nascondono tutto e uno s’immagina delle ricchezze nascoste in ogni dove, che poi a cercarle forse si trovano anche. A capire questi territori, e cosa significhi il vino per la gente reggiana, ci può aiutare lo scrittore correggese Pier Vittorio Tondelli che nel suo “Racconto sul vino”, anno 1988, scrive a proposito di una viaggio di ritorno a casa: «... l’altro giorno, vedendo più volte lungo la strada i contadini e le donne intenti a lavare bottiglie, a sciacquarle e ad asciugarle, disponendole in fila sulle rastrelliere al sole, mi sono detto: “Sta per cambiare la luna.” È l’idea di un rito collettivo, di un movimento che attraversa tutta la comunità e non esclude nessuno. Il Lambrusco Reggiano è tutto questo. È cultura e identità, ma soprattutto è il simbolo di una comunità. Il vitigno principe di questa DOC è il Lambrusco Salamino, elegante ed equilibrato nei tannini anche quando si confronta con le generose produzioni di pianura. In realtà, da disciplinare sono ammessi tanti altri lambrusco: Lambrusco Marani, Lambrusco salamino, Lambrusco Montericco, Lambrusco Maestri, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco grasparossa, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Oliva, Lambrusco Barghi, ma i vini a prevalenza Salamino sono sempre i più convincenti. “Per il nostro Concerto abbiamo scelto di lavorare con il Salamino in purezza perché è quello che ci garantisce i risultati migliori per quel che riguarda la cremosità, il frutto e l’eleganza.”, spiega Alberto Medici della Ermete Medici. Il Salamino utilizzato per il lambrusco Concerto, il Lambrusco Reggiano più famoso al mondo, proviene dalle vigne che la famiglia possiede nella tenuta La Rampata, nella fascia pedemontana che accompagna l’imbocco della Valle dell’Enza.

A sancire la diversità del territorio collinare, dove domina il Lambrusco Grasparossa, da quello di pianura dove il salamino esprime una grande eleganza e ottima carnosità di frutto, ci pensa una DOC poco conosciuta, ma importante. Si chiama Colli di Scandiano e Canossa ed ha nella tipologia Grasparossa il suo punto di forza. Le colline che si alzano dietro la via Emilia in provincia di Reggio Emilia hanno terreni interessanti e variegati, che passano dalle argille della prima quinta

collinare ai terreni poveri e sciolti delle colline più alte. Siamo nel cuore delle famose Terre Matildiche che Matilde di Canossa difese con un sistema di castelli che comprendeva i castelli di Pianello, Rossena, Canossa, Sarzano e Carpineti. Queste colline vedono oggi il fiorire di piccole realtà che stanno recuperando la rifermentazione in bottiglia senza sboccatura, la tecnica ancestrale di produzione che regala ai vini i nasi terrosi e complessi di un diverso linguaggio del vino.

Giorgio Melandri
Curatore Enologica

La Parola ai burattinai!

FLEMMMA è un ozioso, pieno di timori, immaturo, privo di qualsiasi forza di volontà. Ha la faccia da addormentato, è sdentato e buffo; porta in testa una busta, indossa una giacca grigia e calzone chiaro. Nella sua petulanza, ai compagni che si burlano di lui e lo prendono in giro, lui risponde con la sua voce un po' stridula, un po' cantilenante, con intonazione fiacca, monotona e nasale, usando le "z" al posto delle "s". La frase che è diventata il suo solito ritornello recita così " al vagh a dir a la mi mama!!! boja d'la miZèria". Dice anche " Mè a Zon Flemm... fiol ed Flemma; Mi padèr l'ha nom Flemma, mi madèr, l'ha nom Flemeina, mi Zurela l'ha nom Flamula e mi fradèl l'a nom Flamein... e me ?? e me Zon Flema!"

Flemma è lento, indeciso, fastidioso e ottuso. Quando viene chiamato risponde: "Sèèè (siii)! Ca Zcusi...a mica chiamato mèèè...vhèèè?? AZpèta un monumento... Arivoo, arivoo...vengo Zubito, vengo in fretta, vengo preZto... vengo di volata... parò arrivo pian pianino, pian pianino..

Interpreti e natali

Maschera Bolognese creata da Angelo Cuccoli come personaggio minore del Teatro dei Burattini Emiliani, partner e compagno di Fagiolino. Prenderà il suo posto la maschera di Sganapino.

Fra gli interpreti della maschera di Flemma si ricorda Vasco Monticelli (1907 - 1967), fratello di Otello Monticelli che si fermò in Emilia, tra Reggio e Modena e, dopo lungo viaggiare con il teatro delle Marionette della Famiglia Monticelli e della Compagnia I Piccoli di Podrecca. Come accadde a tanti altri marionettisti, convertì il lavoro marionettistico con quello di burattinaio. Vasco diede larga eco al personaggio di Flemma che nel suo teatrino da maschera semplicemente bolognese diventò anche reggiana e modenese. Spalla di Fagiolino e Sandrone, sempre presente negli spettacoli di marionette e burattini, insieme a Tartaglia, Facanapa ed altre maschere della Commedia dell'Arte.

Mauro Monticelli
Teatro del Drago