

## Lasagnin Mezazarvela

**Lasagnin è un contadino e servo di spalla grossa, un omone grande e rude, estroverso, intelligente, scaltro e anche un po' approfittatore, in grado di contestare solo con gli stessi mezzi dell'offesa e contrattaccare dando gli "interessi". Spesso accade che accomodi guai e faccende, con astuzia e con imbrogli. È un appassionato di Anguille della Valle di Comacchio che cucina alla brace e accompagna con Bosco Eliceo Fortana per sgrassare la bocca con la meravigliosa acidità di questo vino.**

« Notti di burrasca in valle, notti tempestose che si tengono a mente per metterle nei racconti di caccia: è bello essercisi trovati. Al caldo di un gran fuoco noi stavamo a sentire quell'inferno fumando in silenzio: fuori, cielo e terra si azzuffavano in una lotta di giganti; non si capivano le parole, ma la esplosione della collera era tremenda, la piccola casa ne sussultava tutta, pareva che una folata più violenta avrebbe potuto succhiarla in un sorso.

Delle volte il boato del mare, portato dal vento, ingrandito dal vento, ci sembrava incombente, ce lo sentivamo addosso e ci si guardava l'un l'altro per incuorarci con la ragione: la spiaggia era a un miglio, per arrivare fino a noi il mare avrebbe dovuto traboccare dentro la valle: un'ipotesi da diluvio universale.». Sono parole che Francesco Serantini ha scritto nel suo "Addio alle valli" e raccontano bene dell'atmosfera sospesa tra terra e mare che si respira a Comacchio. Ma l'acqua è anche più a nord, dove il Po arriva al mare. Le terre del delta del Po sono una invenzione dell'uomo e ancora oggi se non fosse per quelle idrovore che pompano l'acqua incessantemente giorno e notte qui non ci sarebbero campi e argini, ma valli e mare. I bambini imparano da piccoli a fare i conti con una paura del fiume che nella storia è stata più che giustificata e crescono nell'idea, e nella sensibilità, di una lotta senza fine. Tra uomo e natura. Tra terra e mare. L'anguilla è sempre stata la regina di questo territorio ed era la preda più ambita dai fiocinini, i contrabbandieri che solcavano le acque delle Valle di Comacchio nelle notti più buie. Difficile infatti convincere un comacchiese che quel che c'è in valle non sia roba sua... Ne parla Maria Grazia Soncini de La Capanna di Eraclio: "L'anguilla alla brace era un piatto della nostra tradizione, si mangiava tutto l'anno. Poi c'erano delle occasioni speciali... a casa mia il risotto di anguilla, rigorosamente fatto con riso Originario, era il piatto rituale della vigilia di Natale. Una tradizione che a mio padre Eraclio era stata tramandata dal nonno Luigi. Un risotto bianco, fatto con anguilla e riso in parti uguali. Le anguille di casa mia però non erano di Comacchio, ma erano anguille che venivano dalla sacca di Goro, la mia famiglia è di origine gorina. Un risotto così lo fanno ancora a Porto Garibaldi, al ristorante Europa. ”.

Il fascino della Fortana, tradizionalmente qui chiamata Uva d'Oro, è straordinario. È un'uva antica e ancestrale, adatta a crescere sulle sabbie più povere, capace di confrontarsi con le vene d'acqua salata che emergono nei terreni costieri che vanno dalle bocche del Po di Goro alla foce del Reno. Se ne ricava un vino rosso scarico di colore, duro e minerale, tagliente nell'acidità, scontroso nei tannini, profumato e verticale. Si è sempre chiamato vino del bosco per via degli eliseti –i boschi di *Quercus ilex*, comunemente chiamati lecci– che si estendevano abbondanti su tutta l'area e che sono oggi ristretti ad alcune isole come il boscone della Mesola, oppure il piccolo bosco di San Giuseppe di Comacchio. La Fortana è la regina di queste terre e qui viene piantata a piede franco, un po' per le sabbie che la proteggono dalla fillossera e un po' per l'incapacità dei portainnesti di affrontare le condizioni estreme di queste terre del delta. "Dovete immaginare un paesaggio completamente diverso da questo", spiega Emanuele Mattarelli, "dove l'acqua occupava tutto il territorio. Per la vite restavano le lingue di sabbia che separavano il mare dalle zone salmastre. E questo da sempre, da quando attorno all'anno Mille i monaci di Pomposa erano impegnati con le vigne.". E infatti ci sono testimonianze riportate nel libro di Marcello Bertelli "L'Uva d'Oro" che riporta di come i

monaci benedettini dell'Abbazia di Pomposa coltivassero la vite nei terreni sabbiosi dell'isola pomposiana che era attorno al monastero. Sull'origine del vitigno vi sono varie leggende, quella più famosa narra della giovanissima Renata di Francia che nel 1528, venuta in sposa ad Alfonso D'Este, portò con se alcune vigne della Cote D'Or in Borgogna e le fece piantare sulle dune sabbiose dell'area litoranea ferrarese. "Niente di più falso.", dice Mauro Catena, agronomo ed enologo, "La Fortana ha origini meridionali, ed è probabilmente un'uva napoletana. Lo dimostrano le esigenze di sole e luce che esprime, la sua necessità di avere indici termici alti. Per il resto è un'uva ancestrale, che fatica a maturare, molto vicina alla vite selvatica. Dalla sua ha una incredibile rusticità e buona produttività.". La Fortana era un'uva diffusa in tutta la pianura padana, da Parma, dove è chiamata fortanina del Taro, fino al territorio modenese dove era piantata in mezzo ai vigneti di lambrusco. "A dire la verità di Fortana ce ne sono due.", a parlare è Marisa Fontana, esperta ampelografa che ha studiato quest'uva e questo territorio, "C'è una Fortana più piccola detta fortanina e una più grossa. Sono due piante diverse, classificate rispettivamente come CAB1 e CAB13 nei cataloghi dei vivaisti.". Nella memoria dei Comacchiesi la Fortana è quella più grande, ancora oggi piantata a piede franco. La Fortana veniva vendemmiata a fine ottobre, e forse anche più tardi, e dove fermentava a fatica a causa del freddo. Riprendeva la fermentazione in primavera e per questo la gente si era abituata a vini ancora dolci, taglienti d'acidità e frizzanti. I compagni ideali di anguilla e cefali e della cucina grassa del delta del Po fatta di salumi come la bondiola e la salama da sugo e caccia di valle. Una identità difficile ed affascinante legata ad un ambiente unico e fuori dal comune. Una viticoltura eroica, tra terra e mare.

Giorgio Melandri  
Curatore Enologica

## La Parola ai burattinai!

Lasagnin è un contadino e servo di spalla grossa, un omone grande e rude, estroverso, intelligente, scaltro e anche un po' approfittatore, in grado di contestare solo con gli stessi mezzi dell'offesa e contrattaccare dando gli "interessi". Spesso accade che accomodi guai e faccende, con astuzia e con imbrogli. Il suo padrone si Chiama Tabalori, uomo tanto illustre quanto di inventata discendenza, a cui capitano sempre numerose disavventure. Nella commedia "La castalda", del commediografo Luigi Piazzi, Lasagnin diventa il protagonista principale delle famigerate (dis)avventure di Tabalori, attorcigliandosi proprio come una lasagna alla figura del padrone.

### Interpreti e natali.

Il burattinaio ferrarese, Nevio Borghetti (Ferrara 19/03/1921 - 29/02/1980), attorno agli anni 50 introdusse nel teatro dei burattini, Lasagnin Mezarvela. Lasagnin è una maschera ferrarese creata dal conte Giovanni Battista Aventi. Il personaggio era nato nel "Viagg ad Lasagnin da Milzana" (Viaggio di Lasagnin da Mizzana), un poemetto pubblicato a puntate dal 1845 al 1849 sul settimanale umoristico "Al chichet da Frara". Borghetti sceglie di mettere in scena questo personaggio e chiede aiuto al burattinaio scultore Giordano Ferrari e grazie a lui pare che la fisionomia di Lasagnin combaci proprio con quella del Conte Aventi. La prima apparizione in pubblico di Lasagnin, avviene il 7 ottobre 1967, al Festival Nazionale dei Burattini e delle Marionette, tenutosi a Mantova in onore e in memoria del famosissimo burattinaio Francesco Campogalliani. Da quel momento, nel teatro ferrarese, Lasagnin, prende il posto a fianco di Fagiolino e Sganapino del teatro bolognese.

Mauro Monticelli  
Teatro del Drago