

## 8 e ½ detto Il Poeta

**Otto e mezzo è un pappagallo che vive da sempre in Romagna dove è arrivato da piccolo con un turista tedesco. Si trovò così bene che se ne scappò prima del ritorno a casa rifugiandosi a Santarcangelo dove ancora vive. Lì ha imparato le poesie dialettali di Raffaello Baldini e ne usa le strofe per commentare, sempre a sproposito, i fatti di chiunque. Lo potete trovare fuori da La Sangiovesa dove ha una parola per tutti e dove, ogni tanto, qualcuno cerca inutilmente di acchiapparlo per suonargliele di santa ragione. Dalla cucina, la sera tardi, gli passano piada squacquerone per i quali letteralmente impazzisce. A quel punto chiede a gran voce un po' di trebbiano... ma questa è un'altra storia.**

La piada, o piadina, è il pane povero della Romagna contadina, probabilmente figlia di farine miserabili e inadatte alla lievitazione come quelle dei cereali inferiori (spelta, miglio, sorgo, segale) o di cicerchie, vecchie, castagne, formentone, ghiande e crusca. Nel 1801 il medico riminese Michele Rosa consiglia ai più poveri di confezionare piadine (il pane estemporaneo de' contadini) con farina di mais e ghianda macinata. Nell'inchiesta sanitaria del 1899 la dieta del contadino, a detta dell'ufficiale sanitario di Rimini, era costituita da "polenta sotto forma di piadina cotta nel caldaio con un po' di biade e schiacciate di farina di mais mal cotte con teglie che le abbrustoliscono fuori senza cuocerle". Ecco probabilmente l'origine della piada, un'alternativa povera al pane che pure si faceva in tutte le famiglie come testimoniato dalla presenza dei forni a legna anche nelle case più umili. Ci ricorda lo storico Piero Meldini che la prima citazione di un cibo chiamato piada si trova nella *Descriptio Romandiole*, il censimento fatto redigere nel 1371 per ragioni fiscali dal cardinale Anglic Grimoard de Grisac, fratello di Papa Urbano V. Alla comunità di Modigliana veniva imposto annualmente un tributo che comprendeva due piade. È probabile che queste piade nulla avessero a che fare con la piada moderna, ma piuttosto con quella famiglia di pani lievitati che nel centro Italia vengono chiamate genericamente spianate, in romagnolo spianèdi. Dunque le prime vere citazioni della piada, sempre per citare Meldini, sono del 1572 quando il medico riminese Costanzo Felici ne scrisse in una lettera indirizzata ad Ulisse Aldrovandi. Certo è che la Piê o Pjida ha una identità tutt'altro che codificata e cambia testimoniando le tante abitudini delle diverse comunità della Romagna. Come sostiene Graziano Pozzetto, gastronomo e autore del libro "La Piadina romagnola tradizionale" edito da Panozzo Editore, è una vera follia cercare di codificare la piada con una ricetta che valga per tutti. La piada è un viaggio che nasce nel riminese, probabilmente la sua culla di origine, e arriva a sud fin nelle Marche e a nord nel ravennate dove la contaminazione emiliana la consegna più alta, spesso lievitata e fritta nello strutto di maiale come si fa per lo gnocco emiliano. In ogni caso è il '900 a consegnare alla piada quel ruolo simbolico nell'identità che le riconosciamo oggi. Da quel momento in poi la piada, celebrata dallo stesso Pascoli e da Aldo Spallicci, diventa quello che conosciamo oggi, un pane azzimo fatto impastando farina, acqua, strutto e sale, rotondo e sottile e cotto su un testo, *e' test*, il classico disco di argilla cotta che ogni romagnolo custodisce gelosamente in casa.

Il Romagna Trebbiano è il vino più "semplice" della Doc Romagna, ma è oggi oggetto di una riscoperta interessante. Il vitigno trebbiano è molto diffuso in pianura e questo fa sì che vi si produca la gran parte dei vini bianchi generici, delle basi spumante e delle basi vermouth, ma oggi diversi artigiani di collina hanno cominciato a considerare l'eleganza di questo vitigno come opportunità per produrre vini interessanti. E anche, sorprendentemente, longevi. Su tutti due casi emblematici. Il primo è il Trebbiano "Carlino" 1999 di Gallegati, recensito in modo entusiastico dal giornalista Fabio Rizzari che ne ha scritto: « ... E soprattutto una bottiglia ancora più sorprendente di Trebbiano di Romagna Carlino dell'azienda Gallegati vinificato nel lontano 1999: un bianco di

prodigiosa complessità aromatica, non lontano negli esiti da un maturo Meursault di Coche Dury (nocciola, nocciolina, mandorla, tutte tostate), in bocca fresco, vitale, saporito, ancora ben lontano dalla china discendente.». Si tratta di un vino ottenuto da uve coltivate sulle colline argillose della Pideura, al confine tra i comuni di Faenza e Brisighella. Il secondo è il bianco a base di trebbiano prodotto da La Casetta dei Frati di Modigliana, il FraVento 2009, un vino ottenuto da uve prodotte su suoli di marne e chiuso con un tappo stelvin. L'iniziale riduzione ha lasciato posto negli anni ad una complessità straordinaria tutta giocata su una nitida mineralità. Sono esempi che possono aprire una riflessione importante su questo vitigno. "Ne varrebbe la pena," sottolinea l'ampelografa Marisa Fontana, "abbiamo sottovalutato per anni questo vitigno, impoverendone anche la base ampelografica. In Romagna c'erano diversi biotipi che oggi resistono qua e là in vigne residuali. Ad esempio in Romagna c'era una buona diffusione del Trebbiano di Empoli che oggi è quasi scomparso. Mia madre ne ricorda ancora i lunghi grappoli che segnavano il paesaggio autunnale in pianura. È comunque un discorso complicato, perché ai diversi biotipi si sommano le diverse espressioni ambientali. Anni fa innestai delle viti a Russi con le marze di Trebbiano *'della fiamma'* prese a Le Calbane. In pianura il caratteristico colore dei grappoli sparì e la pianta risultò molto diversa in generale." Marisa Fontana ricorda come trebbiano sia un nome generico, una sorta di nome commerciale che dal Vesuvio al nord Italia definiva i vini bianchi semplici. "È anche una questione poco indagata, si chiamava trebbiano qualsiasi bianco semplice. Esattamente come nel riminese il bianco si chiamava tutto Rebola (Ribolla). In ogni caso è un vino che può dare anche profumi e complessità, a patto di farlo maturare e lavorare sulle rese. Mi è capitato di vinificare un trebbiano da una vecchia vigna a Cotignola, il risultato fu sorprendente, con profumi e complessità. Si trattava di una piccola quantità ottenuta da alcuni filari che avevo raccolto molto dopo gli altri."

Giorgio Melandri  
Curatore Enologica

## La Parola ai burattinai!

Nella "muta" dei burattini il pappagallo 8 e ½, il più chiacchierone di tutta la combriccola burattinesca, rappresenta bene le figure comiche del teatro di burattini e questa è l'idea che l'ha fatto nascere. E un pappagallo nella storia dei burattini c'è davvero, il suo nome è Gaetano, e in un testo classico di meta Ottocento, "Il pappagallo d'la sgnòra Flèppa", è un vero spione e come tutti i pappagalli e parla e ripete le cose che sente... e non solo!

Tornando ai burattini in generale un surreale e patafisico pappagallo burattinesco impara più della semplice ripetizione di nomi e parole sconclusionate. È infatti un "creativo bugiardo" che apprende l'idioma, lo elabora, lo traduce in poesia ed in rima baciata e costruisce storie fantastiche producendo incalcolabili danni al prossimo. Inventa frottole ed intesse trame spettacolari generando malumori, invidia e mettendo "zizzagna" che, al finale, sfocia immancabilmente in roboanti litigate burattineidi con fior fiore di bastonate sulla "ciribiricoccola" dei poveri protagonisti.

Il Pappagallo Gaetano ad esempio parla e fa la spia, inventando grosse bugie e così i servi vengono licenziati, qualcuno perde soldi, Fagiolino scopre i tranelli e col bastone fa "pulizia" non dimenticando la razione di randellate al Pappagallo stesso!

Mauro Monticelli  
Teatro del Drago

## Il Pappagallo 8 e ½, detto il poeta come lo vede un burattinaio di Romagna

.....E pu basta, a m so stòff, l'è tòtt i dè cumpàgn, un s nu'n pò piò. A m vè fè crèss i bafi! Mo acsè... Mo acsè, dal vòlti, quant a tòurn a chèsa, la saìra, préima d'infilé la cèva, a sòun, drin, drin, u n'arspònd mai niseun.!!!!

Ot e mèz, dét e Poeta, e stà impalè, e drèt coma una statua...impét a la San Zvesa, a Santarcanzal ad Rumagna, a quaionèr tota la zent che pasa par dad là!!!

Ot e mèz l'è un vigliac d'on papagal che fa e vérs e us divert a ciapè pr'e cul galatomen mamalòc con al su moj ....chi pasan par da d'la !

E scor un dialèt basterd tra Rumagnol e Crocc....per meglio dire Tevtonic...!

Os-cia burdèl, um pe c'andèm ...??!! L'è forbito ste ciacaròn d'un usèl ...Èhhh ??!!

.. a dig bèn? Il fat l'è ....che l'è vnù zò da la Germàgna cùl la fiumèna di turèsta tedeschi ...chi va a e mèr..a Belaria, Remin, Gateo, eccetera..eccetera ...e zone circonvicine, a ciapè e sol, e chèld in estate, per dvinter color ciculata!!

Uii, porca paletta, sa v'ut andè a dir...cosa ci vuoi andar a dirci....ui piés fè e pataca, ciò !

Me parò a voj di un quèl... S'lè vera che al mond u'i è libertè d'scorrer,

libertè ad parola...alora l'è vera che ...neca cl'insolent d'un papagal e po' dsocorrer.... O no?

Il Poeta...l'è una pàrsona fina e colta...mo su i ciapa i zenc minut, dvènta un mat!!!

L'è un gran vigliac d'un cuntadèn... chi dscor mèl c'un dal parulazi c'un s'pò ...sintì..

No, va là, c'un n'è vera.....

sé..mo solament parchè in dialèt rumagnol , a partì da e cunfèn con Imola, fin a Remin e Catolica, e dialet nostar ad no, l'è sgroz...Rostic..

Mò senza ufesa...par esempi; se te t'vu di a una parsona ..a un tu amig, “sta zèt..o sta bò”

T'è da di “fat dè in tè...c...sac”! o “ciao Francesco, come va?” us dirà “..Uè Franzcò cut vegna un còlp...cum stèt !? ...

Otto e mezzo a so mè..il Poveta !! Vè ...guerda là ...ades ariva par d'què, un Bamboz c'la la faza tonda coma la lònna..un pè un Gombar..l'è prezis prezis a un “Culplè” !!!

Ades a jè dig parchè um stà antipatic, us ved c'lè un ghignos..us dà n'impurtanza ...insomma..fa e sburò! Tant mè.....Mè son un Papagal, e pos di quel che voj, quel che am pasa par la testa!

“Uè..a scor cun tè ..se ..se .. dig cun te..balùsa long e stés!!! In do vet!? Sa dit ? sa fèt ?? sa vut ??

Parla dunque...favella Nome ..cognome, paternità, maternità, alora arspònd o no??

Ecco, quello... il turista, l'è pasè senza di gnit...u m'à guardè mèl, l'à tirè drèt e avrà pinsè ca so mat !! Mo ...nooo ciò ..l'è un bacuc d'un turèsta c'un capes gnit...un'n'è brisa capì quel ca gl'ho dètt!! E basta.

Mauro Monticelli  
Teatro del Drago