

Pulonia

La Pulonia è la moglie di Sandrone e rappresenta magistralmente il carattere e i modi della tipica moglie e padrona di casa emiliana, che governa e decide su tutte le questioni domestiche. Quasi sempre amabile col marito... a volte lo redarguisce se non obbedisce agli ordini. Per esser più convincente con il marito Sandrone, di tanto in tanto, utilizza lo stesso strumento che usa per far la pasta fatta in casa, il mattarello di legno. Aspetta tutto l'anno la gita in treno a **Modena per mangiare il famoso **Cotechino** e aprire una bella bottiglia di **Lambrusco di Sorbara**, per lei la coppia ideale a tavola.**

Cudghéin. Ecco la magica parola che a Modena significa cotechino. Una invenzione della povertà, di quella cultura italiana che ha trasformato dei problemi pratici in grandissimi prodotti. Un gioco di prestigio come abbiamo detto. Il cotechino si è sempre prodotto in inverno e la tradizione di uccidere i maiali a partire dal giorno di Santa Lucia, che è il 13 dicembre, consegnava i cotechini già perfettamente asciugati direttamente alla tavola del Natale. A consacrare il cotechino fuori dai confini modenesi e bolognesi fu probabilmente la ricetta "322. Cotechino fasciato" che Pellegrino Artusi inserì nel suo "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", pubblicato alla fine dell'Ottocento e arrivato in meno di vent'anni a ben 13 edizioni. Il Cotechino è forse il primo dei salumi insaccati, prodotto con la cotenna, nella tradizione almeno per il 50% (oggi in misura molto minore) e con gli spolpi della testa e del collo, tutte carni ricche di tessuto connettivo, che richiedono una lunga cottura e che una volta cotte assumono la consistenza gelatinosa tipica del cotechino. La leggenda vuole che l'idea di conservare la carne di maiale impastandola con la cotenna e asciugandola all'aria sia nata a Mirandola nel 1510 durante l'assedio portato alla città da Papa Giulio II Della Rovere. Nell'occasione furono macellati gli ultimi maiali della città e uno dei cuochi di Pico della Mirandola ebbe l'idea di imbottire le zampe svuotate degli animali con un impasto di cotenna e carne. I modenesi diventarono presto maestri e i loro zamponi e cotechini, insieme alle salsicce gialle modenesi, comparivano come specialità nei menù bolognesi insieme ai "salati" di Parma. A Modena, storicamente il cotechino veniva prodotto dai "lardaroli e salsicciari", che si riunirono in una Corporazione Autonoma nel 1547. Solo nel 1745 si trova la prima citazione ufficiale del cotechino, quando in un "calmiere" ne viene indicato il prezzo. A partire dal '700 il cotechino divenne sempre più diffuso fino alle produzioni semiindustriali che alcune macellerie cominciarono nell'800.

Il Sorbara è un lambrusco diverso da tutti gli altri ed ha una precisa identità: è scarico di colore, ha profumi austeri che ricordano la viola e la rosa, è ricco di acidità, ed è elegante nella incredibile sapidità della bocca. La storia di questa famiglia di vitigni è diversa da tutte le altre e tra tutti i lambrusco il sorbara è forse quello più vicino alla vite selvatica. Sull'origine delle viti di lambrusco scrive Mauro Catena, enologo ed agronomo, nel suo saggio del 2008 "Il Lambrusco, la lunga storia di un vino di successo". Come è ormai accertato la domesticazione della vite avvenne in siti diversi e il processo che portò dalla *Vitis vinifera silvestris* alla *Vitis vinifera sativa* è legato alla storia di ambienti e comunità diverse. Certamente la famiglia dei lambrusco è figlia di uno di questi centri di domesticazione dove la pianta si è trasformata in pianta ermafrodita, ha modificato della forma delle foglie e dei semi, ha aumentato la dimensione degli acini e ridotto l'acidità. Nel caso dei lambrusco, più che l'isolamento delle popolazioni, ha giocato un ruolo importante il perdurare di un habitat umido e fresco, non idoneo alle viti domestiche giunte con i movimenti migratori arrivati nella penisola da ambienti per lo più caldi e secchi d'Europa e del Medio Oriente. I Lambruschi in particolare, sono considerati molto vicini alla *V. silvestris* e confermano attraverso l'analisi del loro patrimonio genetico l'esistenza di un centro di domesticazione secondario nell'Italia del nord est. Come si diceva i limiti ambientali hanno probabilmente favorito un'evoluzione dei Lambruschi

senza o quasi l'apporto dei geni delle varietà coltivate di origine, cosa che invece è avvenuta per molte altre varietà europee. Si può pertanto concludere che nel lungo periodo di domesticazione indotta dall'uomo, nell'area di diffusione dei Lambruschi si sono fissati nei vitigni caratteri genetici differenti da quelli originari, ma sufficienti ad attestarne l'indiscussa autoctonia. Limitandosi a deduzioni di carattere esclusivamente organolettico, sembra che il Sorbara (più acido ed aggressivo al palato, con colore rosso poco intenso, con aromi riconducibili principalmente alla viola e alla rosa, accompagnati da ciliegia e mirtillo) abbia conservato maggiori caratteri della vite selvatica originale rispetto al salamino (più equilibrato, di un bel colore rosso rubino intenso con note violacee a causa della ricchezza in antociani, morbido e delicato con profumi fruttati che ricordano fragola, ciliegia e lampone) e al grasparossa, che dei tre sembra quello che ha ricevuto un maggior contributo da apporti genetici esterni all'area che lo hanno reso più simile ad un vino rosso tradizionale (colore rosso rubino intenso, carattere decisamente tannico e un aroma in cui dominano amarena, mora e mirtillo, con note di frutta secca).

Giorgio Melandri
Curatore Enologica

La Parola ai burattinai!

La Pulonia è la moglie di Sandrone e rappresenta magistralmente il carattere e i modi della tipica moglie e padrona di casa emiliana, che governa e decide su tutte le questioni domestiche. Quasi sempre amabile col marito, lo redarguisce però severamente se non obbedisce agli ordini e quando secondo lei ce n'è la necessità... anche con maniere un po' più sgarbate ed incisive. Donna fedele al marito, parla il dialetto, e l'italiano infarcendolo di "strafalcioni", perché, come Sandrone, non ha studiato. Ascoltandola lo spettatore capisce subito che non è signora colta e di modi sopraffini.

Natali e interpreti

Guglielmo Preti fu il burattinaio che nel 1845 circa creò ed introdusse nel teatro dei burattini il figlio e la moglie di Sandrone: Sgorghiguelo e Pulonia.

Si completa così in questo modo la famosa famiglia Pavironica Modenese, che ancora oggi durante il carnevale viene tradizionalmente festeggiata. Nati come burattini, nel tempo hanno subito anche la trasformazione in attori: il Giovedì grasso, La Pulonia, Sgorghiguelo e Sandrone, arrivano in Stazione a Modena dal paese d'origine, cioè il paese immaginario Bosco di Sotto, e vanno in sfilata fino alla piazza grande, dove i modenesi si affollano per ascoltare lo sproloquio dei tre dal balcone del Palazzo Comunale. Parlano alla popolazione rigorosamente in dialetto.

Mauro Monticelli
Teatro del Drago