

Sganapino

Sganapino Posapiano Magnarazza è ingenuo e furbo allo stesso tempo. Ha un gran naso all'insù, giubbotto a coda di rondine a quadretti bianco e nero e un cappello con visiera fatto a tronco di cono. Parla in falsetto pronunciando difettosamente la "S" e facendo ricorso a risatine e spropositi grammaticali. Per risolvere i suoi problemi usa la scopa (è più delicato di Fagiolino che invece usa il randello). "Sganappar" in dialetto Bolognese significa mangiare a crepappelle! Noi abbiamo immaginato che la sera non rinunci mai ad un piatto di tortellini che accompagna al suo vino del cuore, la barbera!

A leggere i menù dei banchetti bolognesi del Cinquecento e del Seicento si può pensare che la città dovesse ancora inventare le sue specialità, tortellini in testa. Si parlava molto di mortadella, allora un prodotto di lusso, ma maiale e mortaio erano già comuni da secoli. Se i poveri, come scrive lo storico Alberto Guenzi, si accontentavano di pane, vino, legumi e carni salate, i ricchi portavano a tavola ogni bendidio. Le verdure degli orti. E carni di maiale e vitello, capretti, frattaglie. E poi polli, quaglie, piccioni, fagiani, tordi, selvaggina di ogni tipo, luzzi ovvero lucci, storioni del Po, trote, cavedani, tinche, le pregiatissime anguille, lamprede, tartaruche ovvero tartarughe, rane e gamberi d'acqua dolce.

I tortellini però erano già stati inventati come prova una citazione del 1550 riportata in un diario del Senato di Bologna che parla di una "minestra de torteleti" servita a 16 Tribuni della Plebe riuniti a pranzo. Ma ci sono anche altre citazioni come quella di Cristoforo Messisbugo, sculeo alla corte degli Estensi, che nel suo libro "Banchetti, composizioni di vivande ed apparecchio generale" cita vari tipi di "tortellini grassi". Il testo fu pubblicato a Ferrara nel 1549, un anno dopo la morte dell'autore. Nel 1570, nel suo enciclopedico trattato, l'immenso Bartolomeo Scappi (il cuoco più importante del Rinascimento nonché cuoco privato di Papa Pio V) scrive due diverse ricette di tortellini. La prima è riferita ai tortellini con polpa di cappone ed è una ricetta di un piatto ricco di dolcezze e spezie. C'è un uso abbondante di zucchero, sia nella farcia che nel servizio, e di spezie. Si citano l'acqua di rose per la sfoglia e poi chiodi di garofano, pepe, cannella, zafferano, noce moscata, erbe aromatiche e uva di Corinto appassita. Nell'altra, forse più popolare, si usa pancia di porco o addirittura carne di cinghiale. In ogni caso l'architettura è già a fuoco: una sfoglia di uova e farina che racchiude in piccole forme una farcia di carne e formaggio e che viene cotta in brodo. Scappi riporta che questa preparazione in inverno può conservarsi fino a 30 giorni prima di essere cotta e questo è forse merito della abbondante speziatura. Lo storico Massimo Montanari indica invece la pasta ripiena come cibo deperibile e quindi probabilmente come cibo rituale legato al calendario religioso. Che siano nati per riciclare avanzi o invece come preparazione ricca e ricercata, certo è che i tortellini in brodo hanno conquistato nei secoli fama e successo crescenti fino a diventare il simbolo dell'identità bolognese. La ragione è nella loro raffinatezza: la pasta sottile, una farcia piena di sapore e la perfetta proporzione tra ripieno e sfoglia. Un piccolo capolavoro figlio di una manualità tramandata da generazioni. La carta dei tarocchi che abbiamo dedicato ai tortellini richiama infatti la sapienza delle mani insieme alle due città simbolo di questo piatto, Modena e Bologna.

La barbera è un vitigno importante in tutto l'Appennino che va da Piacenza fino alla Romagna, e forse la regione lo sta ingiustamente dimenticando. La storia contadina del vino emiliano-romagnolo vede la barbera presente in tutti i vini rossi, sempre abbinata ad un'uva tannica e ricca che chiedeva alla barbera freschezza e colore. Partiamo da Piacenza e Parma. In collina la barbera era compagna della bonarda, un'uva tannica e rotonda, per dare un vino frizzante di una certa freschezza. Poi i piacentini promossero la DOC Gutturmo che di fatto chiudeva il racconto di questo vino rosso della tradizione alla sola provincia loro. A Parma, dove la barbera era la regina delle colline (vedi testo sul catalogo di Enologica 2015), restò la "consolazione" di puntare sul lambrusco, un'uva tradizionalmente poco presente sul territorio. Complice di questa diminuzione di

ettari vitati fu anche la scelta di puntare sulla produzione di foraggio negli anni che seguirono alla distruzione delle vigne portata dalla fillossera. A Parma mancava infatti il tessuto cooperativo che era invece presente a Reggio Emilia e Modena, e mancò dunque la spinta a ripiantare le vigne in collina. Solo oggi c'è una riscoperta di questo vitigno che nelle colline emiliane dà ottimi risultati. Nelle provincie di Reggio Emilia e Modena la barbera era usata nelle vigne di lambrusco per dare freschezza, in collina, al grasparossa. Basta parlarne con i vecchi contadini che faticano a comprendere la purezza varietale delle vigne di oggi. In effetti la difficoltà del lambrusco moderno in collina è proprio questa, forse ci siamo appassionati ad un'idea di vino che ha sottovalutato la diversità, quel valore così caro alla nostra tradizione contadina. È successo anche nei Colli Bolognesi, dove la barbera era storicamente la compagna del negretto, un'uva tannica e morbida. Qualcuno oggi ci riprova, ma purtroppo vinificando questi due vitigni separatamente. Sarebbe importante oggi una riflessione generale (che comprenda anche certe uve di Romagna come il centesimino!) che recuperi una visione complessiva di questo viaggio e restituisca alla barbera quel ruolo di portatore di eleganza che la tradizione gli aveva consegnato.

Giorgio Melandri
Curatore Enologica

La Parola ai burattinai!

Il nome per esteso è Sganapino Posapiano Squizzagnocchi o Magnazza. Nasce nel 1877 dalla fantasia di Augusto Galli, giovane burattinaio (allora) che lavorava in baracca con Angelo Cuccoli. Il suo ruolo è quello di spalla di Fagiolino, ma apprezzato per la sua semplicità e simpatia, diverrà ben presto protagonista del casotto dei burattinai; è un tipo ingenuo e casalingo e perciò si difende con la "granè" scopa che chiama in confidenza Carolina. Fra i grandi interpreti di questa maschera, ricordiamo il grande Febo Vignoli (1929-1988), storico ed illustre burattinaio della città di Bologna, che fece agire nel suo teatro Fagiolino e Sganapino in modo eccellente. Vignoli era soprattutto un bravo improvvisatore, simpatico, allegro e brioso, sicuramente uno dei migliori burattinai della sua generazione. Fra i burattinai 'contemporanei' l'ex Compagnia del Pavaglione, oggi compagnia "Fuori Porta", con William Melloni e Marco Iaboli che meritano grandi elogi per bravura e per aver continuato l'esercizio del Maestro Vignoli, dandone lustro.

Mauro Monticelli
Teatro del Drago