

## Tôllèin Cuccalla

**Maschera antica e tipica di Piacenza. Era solito gridare a gran voce nelle piazze in festa: “me sum Cuccalla, me sum Tôllèin e sum la mascra di Piasintein”. Cuccalla , al contrario di Al Vigion, è del sass, cioè è un cittadino originario della parte alta e antica della città. È il tipico personaggio eroe-protagonista del teatro dei burattini, buono, difensore dei deboli e spietato con i prepotenti. È sempre ricco di appetito e povero di portafoglio... ama i mangiari poveri come i pisarej e fasò che inaffia con abbondante Ortrugo.**

I Pisarej e fasò sono un piatto povero, tipico delle case e delle osterie più semplici. Si fanno impastando le briciole di pane con la farina, un impasto povero che non prevede neanche il formaggio grana. Da lì sono tutto “gesto”, e infatti il nome viene proprio dalla pressione che il pollice esercita sul piccolo pezzo di impasto staccato dalla cosiddetta biscia. Ne scrive Stefano Pronti nel suo “La cucina a Piacenza e in Italia nei secoli”: “Sono un piatto piacentino tipico e unico, che vede imitatori nel vicinato, ma resta saldamente radicato a Piacenza. ... I pisarej sono i discendenti dei cinquecenteschi *gnocchi all’aglio* tanto celebrati da Ortensio Landi, tanto buoni da far resuscitare un morto, che però erano di farina di frumento o altri cereali, visto che l’abitudine alla patata si affermò solo nella seconda metà del Settecento.” Il radicamento piacentino è ancora oggi straordinario. “oi li abbiamo tutto l’anno in carta e li proponiamo usando gli antichi fagioli dell’occhio e un sugo con le cotiche che purtroppo stanno sparendo nelle proposte cittadine.” A parlare è Giacomo Pavesi, titolare con il fratello Camillo, dell’Osteria di Podenzano.

L’Ortrugo è un vino bianco dei Colli Piacentini, generalmente frizzante, semplice e fresco. La sua storia è quella di tanti vitigni italiani che avevano un ruolo nelle vinificazioni che restituivano un vino mettendo insieme uve diverse e complementari. Fino agli anni ‘70 quest’uva è stata infatti utilizzata quasi esclusivamente con la Malvasia Aromatica di Candia, e forse proprio da questa usanza deriva il nome: in dialetto piacentino “ortr ug” significa infatti “l’altra uva”. Solo a metà degli anni ‘70 un produttore, Luigi Mossi, in procinto di estirpare un vecchio vigneto, decise di provare a vinificarne le uve in purezza. Fu una folgorazione tale che Mossi decise di ricavare delle barbatelle dalle vecchie piante e reimpiantarle, dando inizio al cammino che avrebbe portato nel 1984 al riconoscimento della DOC a questo vino e poi, nel 2010, alla creazione di una DOC a se stante.

Giorgio Melandri  
Curatore Enologica

## La Parola ai burattinai!

Maschera antica e tipica di Piacenza , era solito gridare a gran voce nelle piazze in festa: "me sum Cuccalla, me sum Tôllèin e sum la mascra di Piasintein". Cuccalla , al contrario di Al Vigion, è del sass, cioè è un cittadino originario della parte alta e antica della città.

### Interpreti e natali

Il burattinaio piacentino Otello Monticelli (Fiorenzuola d’Arda di Piacenza – 1905/ Ravenna 1991), utilizzò la maschera di Tollein Cuccalla. Non essendoci nessun tipo di testimonianza scritta non ci è dato sapere, se Tollein Cuccalla fu utilizzato nelle vesti di marionetta a filo oppure come burattino, ma è più probabile come marionetta. Restano solo testimonianze trasmesse oralmente da Otello Monticelli e dal figlio William, mio padre. Tollein Cuccalla agì nel teatro dei Monticelli, insieme alle maschere Facanapa, Tartaglia, Famiola ed altre ancora.

Mauro Monticelli  
Teatro del Drago