

VIAGGETTI IN EMILIA

PAOLO MERLINI E MAURIZIO SILVESTRI

PAOLO MERLINI  
MAURIZIO SILVESTRI

# VIAGGETTI IN EMILIA

fuori rotta dall'appennino al Po



ÈXÒRMA





## Scritti Traversi



VIAGGETTI IN EMILIA  
fuori rotta dall'appennino al Po

Paolo Merlini e Maurizio Silvestri

ÈXÒRMA

VIAGGETTI IN EMILIA  
fuori rotta dall'appennino al Po  
Paolo Merlini e Maurizio Silvestri

© 2024 - Edizioni ÈXÒRMA  
Via Fabrizio Luscino 86 - Roma  
Tutti i diritti riservati  
www.exormaedizioni.com

*Progetto editoriale* Orfeo Pagnani  
*Foto* di Giacomo Agnetti, Franco Camparini, Romano Folicaldi,  
Paolo Merlini, Maurizio Silvestri

ISBN 978-88-31461-64-1

*In copertina* elaborazione grafica di Virgilio Cinque  
*Impaginazione* omgrafica, roma

*Questo libro è scritto a quattro mani. Affinché sia chiara l'attribuzione  
dei vari brani all'uno o all'altro autore, li abbiamo segnalati come segue:*

Paolo Merlini [ **P M** ] / Maurizio Silvestri [ **M S** ]

*A p. 72 un contributo di Diego Sorba.*

*Collana Scritti Traversi*

*A due persone speciali  
la cui parabola è stata troppo breve.*

*Vincenzo,  
compagno di banco geniale tra la Via Emilia e l'est,  
che immaginiamo a giocare a dadi con Dio.*

*Daniela,  
anima bella dall'energia sconfinata e dal sorriso cosmico,  
che siamo certi di incrociare ancora in una fessura  
dell'amata Grecia.*

*Non ci resta che la gioia di vivere.*



## ANTEFATTO

[ P M ]

Un pomeriggio di novembre Maurizio era piombato nel mio ufficio con una grande idea da sottopormi. *Comme d'habitude*, varcata la soglia era sprofondato sulla poltrona, unico conforto del mio modesto pensatoio e, dopo una pausa messa lì ad arte, aveva esordito con “Dobbiamo fare un libro sull’Emilia”. Un secondo prima che potessi rispondergli “Emilia, chi?”, aveva puntualizzato che ci saremmo dovuti occupare solo dell’Emilia e non della Romagna.

L’ultima volta che lo avevo sentito parlare di quella regione, eravamo ancora al liceo e mi stava raccontando una barzelletta goliardica su un cinese all’aeroporto di Bologna.

Avevo ascoltato senza battere ciglio il Mau sciorinare l’elenco delle mitiche trattorie che immancabilmente avremmo trovato lungo la strada.

Su due piedi avrei voluto declinare l’invito dicendogli che viaggiare al giorno d’oggi è sopravvalutato, conclusione alla quale ero giunto durante le lunghe settimane di reclusione forzata a causa della pandemia. Al pari di François-Xavier de Maistre, il fato mi aveva obbligato a vivere recluso nella mia

stanza e avevo trovato una via di fuga visitando virtualmente decine di musei sparsi per il mondo e saccheggiando impunemente numerose biblioteche on line.

Mentre Maurizio, irrimediabilmente affetto da dromomania, vagava perennemente alla ricerca del suo posto nel mondo, io, che da giovane sognavo di trasferirmi in Polinesia, con l'andar del tempo avevo imparato che la Polinesia è casa mia. Più in generale avevo formulato una teoria: se è vero che pure un orologio rotto segna l'ora esatta due volte al giorno, anche il mio scialbo borgo natio a metà della costa Adriatica poteva incarnare un altrove dove rifugiarsi; l'unica cosa da fare era stare con gli occhi ben aperti in quei due magici istanti quotidiani. In altre parole avevo accorciato ulteriormente il già ridottissimo raggio del mio nomadismo che adesso corrispondeva a circa cinque chilometri da casa, la lunghezza delle mie piacevoli passeggiate antelucane o vespertine.

Felice come Patrick Leigh Fermor a Kardamyli, sperimentavo la mia personalissima ricetta: agli antipodi dell'*Alternativa nomade* di Bruce Chatwin, mi facevo beffe di Paul Theroux e dei suoi lunghissimi vagabondaggi attraverso i continenti. Ogni mia attività quotidiana, scandita da una disciplina autoimposta, era programmata, pregustata, assaporata con lentezza e meditata a posteriori. In altre parole ero riuscito a frapporre tra me e il mondo una porta che aprivo solo quando ne avevo voglia.

Pertanto, forte era stato il desiderio di rispondere al mio contubernale che non avevo alcuna intenzione di rimettermi sulla strada: viaggiavo già abbastanza con la fantasia e non sarebbe stato di certo un piatto di tortellini a smuover-

mi. Però, pensandoci bene, strada facendo avrei potuto prendere appunti per realizzare una guida sull'Appennino Tosco-Emiliano.

Ecco che l'arte di stilare *baedeker* mi soggiogava ancora una volta. Guida dopo guida, mi stavo inconsapevolmente trasformando in Macon Leary, il protagonista di *Turista per caso*, il quale *tanto detestava viaggiare, quanto gli piaceva scrivere: le virtuose delizie di organizzare un paese disorganizzato, spogliandolo dell'inessenziale e di tutto ciò che è di serie B, e procedendo poi a classificare quanto rimaneva in paragrafi puliti, tersi*. Nei cassetti non accumulavo sogni ma taccuini pieni zeppi di arditi itinerari destinati a uno sparuto manipolo di *happy few*, interessati come me a raggiungere fantastici nessun-dove. Tali percorsi, tappa dopo tappa, giungevano sempre al cospetto di qualcosa che, come asserivano una volta le Guides Bleus, *il vaut vraiment le détour*. In pratica, se proprio mi convincevo a partire, era per recarmi in quei luoghi anti-convenzionali dove non si va quasi mai.

Avevo agito d'astuzia mostrando comunque un interesse fasullo quanto una moneta da 3 euro ma tanto era bastato al mio amico, già preda del delirio che solo una nuova partenza infonde nel vero viaggiatore.

Si fa presto a dire Emilia: ci era voluto molto tempo per capire come affrontare questo territorio pieno zeppo di tutto. Avevamo compreso quasi subito che non potevamo raccontare le città e che anzi dovevamo il più possibile allontanarci dalla Via Emilia, cercando un diverso baricentro.

Ancora non immaginavo che ci sarebbero voluti molti giorni su e giù per le ubertose valli di questo microcosmo

ricco di montagne ma anche un'infinità di cappelletti in brodo e un non precisato numero di bottiglie di Lambrusco.

Sapevo bene che sarei partito carico di dubbi e costantemente afflitto dall'urgente necessità di tornare a casa al più presto ma non potevo sapere che questo viaggio sarebbe servito a convincermi che, nonostante Google Maps e Wikipedia, viaggiare aveva ancora un senso, l'importante era scegliere con cura la meta e stare in giro più tempo del dovuto.

## VIAGGETTI IN EMILIA

[ m s ]

*Ogni viaggio è il più bel viaggio del mondo.*

Con questo viatico di Giorgio Manganelli ci si dovrebbe sentire autorizzati a intraprendere qualsiasi viaggio, dal giro del mondo in bicicletta a *viaggetti* (citazione d'obbligo trattando della terra di Cesare Zavattini) dietro l'angolo di casa che, come affluenti che portano acqua al corso di un fiume, costruiscono la narrazione di un viaggio più grande. Si può persino intraprendere un viaggio per il quale non si ha alcuna voglia di partire. Breve o lungo che sia, l'importante è lasciarsi andare con tutti e cinque i sensi a un'esperienza passionale e cadere beatamente *nel fondo di quella magica fessura che ci porta da un luogo all'altro in cui finiscono per depositarsi immagini, profili, parole, suoni, monumenti e fili d'erba*. È successo esattamente così e un viaggio dopo l'altro ci siamo abbandonati alle terre emiliane seguendo non la canonica direttrice della Via Emilia da sud-est a nord-ovest ma il corso delle sue acque, rimanendo naturalmente sempre con i piedi ben piantati per terra. La parola magica di questo viaggio è orogenesi.

L'orografia dell'Emilia, la geografia dei suoi corsi d'acqua, è stata la bussola per tracciare itinerari e raccontare storie. Le infinite valli emiliane (in realtà sono finite ma provate voi a contarle se ci riuscite) sono righe di un immenso spartito in cui disegnare le note del nostro racconto. Ogni tappa una nota, vale a dire una storia. La metafora musicale è quanto mai indovinata in una regione che pare avere la musica incisa nel suo DNA, dal melodramma di Giuseppe Verdi fino alla sua inestinguibile anima blues, concentrata in maniera impressionante nelle poche decine di chilometri che corrono tra Reggio, Modena e Bologna, dove sono nati il maggior numero di fenomeni della canzone italiana.

Da inguaribili romantici, a volte un po' disincantati, a bordo delle nostre amate corriere e di qualche sparuto trenino locale, abbiamo percorso le strade che risalgono le severe valli dell'appennino per perderci nel reticolo acquatico della bassa emiliana fino al Po, dove tutte le acque terminano la loro corsa. Da un lato abbiamo cercato le schegge superstiti dell'umile Italia appenninica, dall'altro ci siamo messi in ascolto del fluttuante cosmo delle voci padane. Nel mezzo sempre la grande strada, la Via Emilia, che ha rivelato a ogni viaggio la sua indole di spartiacque territoriale, di arbitro delle vite umane, di vera frontiera della regione. La divisione delle terre in Emilia è controintuitiva: "sotto la strada" è il mondo che sale verso l'appennino, "sopra la strada" quello della pianura che scende verso il grande fiume.

Il Po e l'appennino sono i cardini di un racconto che batte le vie periferiche, senza indugiare nei capoluoghi dell'Emilia. Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza, Reggio sono sta-

te tutte delle capitali, blasonate , ricche di storia e bellezze architettoniche: ognuna di loro meriterebbe un viaggio a parte. Noi ci siamo passati ripetutamente solo per il “cambio cavalli”, in quanto crocevia obbligati delle linee del trasporto pubblico, oppure per una sosta in qualche imprescindibile osteria, luogo mitologico dell’anima emiliana. Infine siamo giunti sulle sponde dell’Adriatico seguendo il grande fiume, senza sconfinare nell’esotica Romagna. O forse abbiamo sconfinato, chissà...

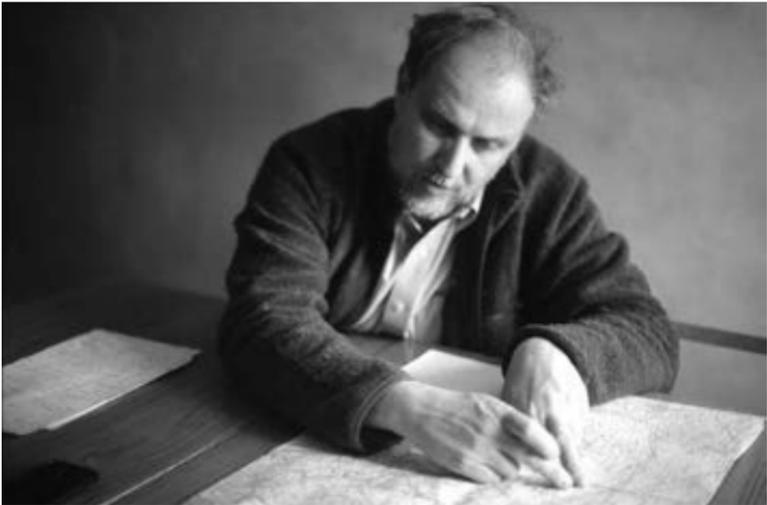
Dove finisce l’Emilia e comincia la Romagna? Questione di fiumi, come sempre, che si risolve tra il Sillaro e il Reno, ma in definitiva una questione irrisolta. I romagnoli dicono che per individuare il confine esiste un sistema empirico: basta chiedere da bere, se ti portano dell’acqua sei in Emilia, se ti portano del vino sei in Romagna. Com’è ovvio noi abbiamo rilevato esattamente il contrario, avendo i nostri ospiti somministrato da bere agli eroici viaggiatori esclusivamente del vino. Anche quando ci sarebbe voluta solo dell’acqua.



*Da un lato abbiamo cercato le schegge superstiti dell'umile Italia  
appenninica, dall'altro [...]*



*[...] ci siamo messi in ascolto del fluttuante cosmo delle voci padane.  
Nel mezzo sempre la grande strada, la Via Emilia.*



*Se non fosse stato per lui probabilmente non ci saremmo imbarcati in questo lungo viaggio alla scoperta dell'Emilia e ora stiamo per essere travolti da un'onda anomala di nomi, di luoghi, persone comuni, scrittori [...]*

## PROLOGO

[ M S ]

Strada Farini numero 5/b, pieno centro storico di Parma.

È un magnifico giorno di febbraio, bello come possono esserlo solo i giorni d'inverno, assolati e freddi, immersi in una luce apollinea. Siamo asserragliati nella saletta al piano superiore del Tabarro, seduti vicino alla piccola finestra per spillare ogni goccia di luce che ne sgorga. Dalla strada sale il vociò dell'animato passeggio mattutino, lo scampanello di qualche bici. Sul lungo tavolo di legno, che ha visto passare in tanti anni migliaia di bottiglie di vino, solo tre bicchieri, un sublime tocco di Parmigiano Reggiano 36 mesi e una bottiglia di Spergola spumante. Impareggiabile merenda emiliana. Siamo partiti all'alba per essere qui di mattina, mentre questo tempio del vizio enoico è chiuso al pubblico, e goderne in privato. Se anche avessero aperto il Teatro Regio apposta per noi non saremmo stati altrettanto felici.

Davanti a noi Diego Sorba scorre con il dito la sua vecchia carta stradale Touring dell'Emilia-Romagna, distesa per intero sul tavolo: la accarezza, gesticola, sgrana i suoi occhi chiari per seguirne le pieghe. Diego, parmigiano doc, è l'oste e il creatore del Tabarro, osteria nota e frequentata da enofili di mezza Europa. Intorno a noi mensole colme di libri, pareti tappezzate di disegni, mappe, quadri e stampe che tracciano la geografia delle sue passioni: il vino francese, le Langhe, la musica, il rugby, l'Irlanda, Venezia, Trieste e Claudio Magris, di cui è un autentico cultore. In una nicchia c'è la locandina del film *Prima della rivoluzione* di Bernardo Bertolucci e di

fronte, incorniciata, una lettera scritta a Diego da Jacques Le Goff, celebre storico medievalista francese scomparso qualche anno fa.

Diego è l'eponimo dell'oste ma soprattutto è un formidabile animatore culturale, dotato di un carisma più debordante del suo fisico da rugbista scolpito da anni di mangiate e bevute, capace di entusiasmare e coinvolgere. Se non fosse stato per lui probabilmente non ci saremmo imbarcati in questo lungo viaggio alla scoperta dell'Emilia e ora stiamo per essere travolti da un'onda anomala di nomi, di luoghi, persone comuni, scrittori, poeti, trattorie, cibi, libri, uve, vini, film, canzoni, montagne, fiumi. E con i nomi verranno fuori le storie. Diego è come un mugnaio che ha a disposizione un sacco di farina senza fondo. Per l'occasione si è anche tagliato i capelli e rafilato la barba rabbinica, e se ne scusa addirittura. Si è preparato, legge gli appunti che ha scritto sul retro di una bolla di trasporto di un fornitore poi va a braccio, partendo da Piacenza alla sua Parma e via fino a Ferrara, scalando gli appennini e navigando fiumi e torrenti tra Reggio Modena e Bologna. Racconta la sua Emilia. Paolo e io ascoltiamo.

“La Val Trebbia (già un viaggio per i parmensi), Bobbio, Piergiorgio e Marco Bellocchio, Rivergaro, Castell'Arquato, Giulio Armani (cognome piacentinissimo) e i vini naturali della Val Trebbia, Shun Minowa, Michele Milani, Georges Cogny, Astutillo Malgioglio, Isabella Ferrari, Milena Gabanelli, Paolo Colagrande, Collegio Alberoni, Abbazia di Chiaravalle della Colomba, le terre di nessuno tra Emilia, Piemonte, Liguria e Lombardia (i *luoghi non giurisdizionali*

di Caproni), Monte Alfeo e Monte Lésima, Zerba e Tartago, Annibale Barca, Enerbia (fanno musica di là), Freddezza, Dodici, Settesorelle, Bigotti, Aglio, Gerbido, Carlo Bavagnoli, (il Carlone della *Vita agra* di Luciano Bianciardi, che scopriamo essere ancora vivo), Val D'Aveto, Parco del Piacenziano, Pietra Parcellara, Passo del Tomarolo, Passo del Mercatello, Passo delle Pianazze, Centrale termonucleare di Caorso, Velleia, Capannette di Pey, Villa Verdi, Corte delle Piacentine, Terme di Bacedasco, Salsomaggiore e la fine del termalismo italiano, Scipione Castello e la tomba di Demetrio Stratos, autocamionale della Cisa (la "strada al mare" per i parmigiani), Parma oltretorrente e le barricate del 1922, CSAC di Parma, Ozzano Taro e il Museo Guatelli, Borgo Taro, Monte Prinzera, Berceto e Giacomo Agnetti, Lagosanto (la Svizzera di noi parmigiani, luogo del cuore), Val Ceno, Trattoria Carra, Pietra di Bismantova, Barco di Bibbiano, Cerreto Alpi, Massimo Zamboni e Giovanni Lindo Ferretti, Compagnie del Maggio drammatico, Casa Cervi, Luzzara, Cesare Zavattini e Paul Strand, *Il Mulino del Po* di Riccardo Bacchelli, Giovannino Guareschi, Casarola e la famiglia Bertolucci, l'epopea della Trattoria Cantarelli (è stato uno dei luoghi dove mangiare più famosi d'Italia e quindi del mondo), Casa editrice Guanda, Officina Parmigiana, Silvio D'Arzo, Pier Vittorio Tondelli, Ermanno Cavazzoni, Daniele Benati, Gualtieri, Boretto, Antonio Ligabue, Pietro Ghizzardi e il filone reggiano fantastico della Valle del Po, i pittori naif di Zavattini, il Re del Po (presentarsi con dei chiodi lunghi), Trattori Landini, Aliberti Editore, Johnny La Rosa e i bluesmen di Reggio (come se il Po fosse il Mississippi), Luigi Ghirri, Gianni Celati, Scandiano e le radio indi-

pendenti, Circolo Arci Fuori Orario, Vinicio Capossela, Zuccherò, Biblioteca Panizzi, I teatri Ariosto e Valli, Vittorio Graziano (Johnny Cash del Lambrusco), il vitigno Spergola, Pagani automobili, Passo della Croce Arcana, Fiumalbo, La lanterna di Diogene, Trattoria Entrà, Stallo del Pomodoro, i cowboys della bassa modenese, le Mondine di Novi, Campo di concentramento di Fossoli, Bonvi, Dorando Pietri, Matteo Meschiari, Liliana Cavani, Pierangelo Bertoli, Enrico Pramolini, Valerio Massimo Manfredi, Alfonsina Strada, la cantastorie Dina Boldrini, Domizio Cavazza (il padre fondatore del Barbaresco), Figurine Panini, Torta Barozzi di Vignola, Rosola e la vacca bianca modenese, Borlenghi (sfoglie di pasta unta leggerissima), Edmondo Berselli, Zanichelli Editore, Paolo Monelli, Gino Covili, Carmen Villani, Ugo Cornia, Antonio Delfini, Francesco Guccini, Silver, Vittorio Zucconi, Passo delle Radici, Sestola e Alberto Tomba, Monti del Libro Aperto, exclave di San Pellegrino in Alpe, l'eccidio alle Fonderie Riunite di Modena, *Gli sbudellati. Tra la Via Emilia e il Jazz* di Jimmy Villotti, Rocchetta Mattei, Grizzana Morandi, Marzabotto, Sasso Marconi, Amerigo, Antica Osteria del Mirasole, Tresigallo, Ponte di barche di Gorino, Giacinto Rossetti e il Trigabolo di Argenta, Comacchio e il Museo della Bonifica, Giorgio Bassani, Vasco Brondi e Le Luci della Centrale Elettrica, Torre Abate e il Bosco della Mesola, Capanna di Eraclio. Infine sconfinare nella sacca degli Scardovari dove un tipo di Sète è riuscito a impiantare le ostriche rosa”.

Alla fine della cavalcata, dopo quasi due ore, si schernisce: “Ho messo tutto quello che so”. Il fatto invece è che lui ne sa molto di più e noi ci sentiamo frastornati, spaesati come due

terranauti che stanno per essere proiettati nel cosmo. Ma quanto è grande l'Emilia? Ma come è profonda l'Emilia!

## L'ITINERARIO

[ P M ]

Tirare giù un itinerario condiviso era stata sin da subito una *mission impossible*, una dolorosa e devastante fatica di Sisifo. Ci era voluto tempo per capire che dovevamo partire da nord, cioè dalla Val Trebbia, con l'idea di oscillare come un pendolo tra l'appennino e il Po. Conoscevo la Val Trebbia e mi muovevo con disinvoltura tra gli orari della Seta Piacenza. Quindi da Piacenza saremmo saliti a Bobbio, località del primo pernottamento, ma dopo un avvio così facile erano iniziati i problemi.

I punti fermi del viaggio che Maurizio aveva nella testa erano sparpagliati sull'intero quadrante della carta stradale 1:200.000 del Touring; si andava da Castell'Arquato (PC), borgo medievale all'inizio della Val d'Arda, a Gorino (FE), *finis terrae* padano sul delta del grande fiume, passando per Gualtieri (RE), Guastalla (RE), Correggio (RE), Valsamoggia (BO) e Solara di Bomperto, piccola località modenese bagnata dal Panaro.

I miei luoghi imperdibili si concentravano lungo la linea di crinale che da Berceto (PR) raggiunge San Pellegrino in Alpe, una serie di piccole località appenniniche a ridosso della Lunigiana e della Garfagnana, regioni storiche alle quali l'Emilia è collegata da cammini e antiche vie di comunicazione che transitano per valichi un tempo importanti ma oggi pressoché dimenticati.

.....  
.....  
.....

## LA VAL TREBBIA E BOBBIO

[ P M ]

Il primo giorno di viaggio avevamo affrontato la Val Trebbia da Piacenza fino a Bobbio.

Ernest Hemingway, di passaggio qui nel 1945, l'aveva definita "la valle più bella del mondo". Anni prima avevo preso nota della lapidaria definizione durante una solitaria cena piacentina, leggendo distrattamente l'etichetta sul retro della bottiglia di un'acqua minerale locale.

Come si addice a due terranauti, avevamo raggiunto Piacenza con uno dei treni regionali in servizio da Ancona; andando a piedi all'autostazione, il Cinema Roma aveva attirato la nostra attenzione. Occupava il piano terra di un'austera palazzina anni Sessanta non priva di qualche incerto richiamo allo stile razionalista, ma non era stata l'architettura ad attirare la nostra attenzione bensì i vivaci cartelloni che facevano bella mostra di sé all'interno delle bacheche laterali all'ingresso. Per quanto sobri e stilizzati identificavano la sala come uno degli ultimi cinema a luci rosse d'Italia.

Un tempo, luoghi amati da adolescenti pruriginosi oltre che da anziani in cerca di emozioni forti, sorgevano a centinaia su e giù per le periferie dell'intero stivale ma la pornografia formato smartphone li aveva da tempo mandati in pensione. A Piacenza evidentemente il genere contava ancora

degli estimatori. La cosa ci aveva fatto sorridere e, se il bus non fosse partito di lì a pochi minuti, di certo avremmo intervistato il gestore chiedendo quali fossero gli ammiccanti titoli della programmazione settimanale.

Biglietto alla mano eravamo saliti sulla corriera della linea E17 gremita di studenti delle superiori: la strada per Bobbio si srotolava di fronte a noi. Usciti dalla città, avevo annotato un tratto di pianura prima di iniziare la risalita della valle che ci appariva larghissima. Avevamo lasciato scorrere a poppavia il borgo di Travo che sulla riva sinistra è considerata la perla della bassa Val Trebbia; volendo ci saremmo potuti concedere una sosta ma lungo la strada eravamo attesi da Giulio Armani, il primo incontro di questo lungo viaggio.

Per entrare a Bobbio il bus, lasciata la SS 45, aveva imboccato deciso via Garibaldi, all'altezza della statua di San Colombano. Il monaco irlandese giunse qui nel 614 dove morì, in odore di santità, l'anno successivo dopo aver gettato le basi della comunità monastica che per secoli ha animato l'attività dell'Abbazia. Come se questo non bastasse, fece in tempo a operare una serie di miracoli. Il più noto è legato al Ponte Gobbo, con tutta probabilità il simbolo dell'antico paese. Il letto del Trebbia qui è molto largo e così il ponte – oggi esclusivamente pedonale – risulta lungo duecentottanta metri con ben undici archi così diversi l'uno dall'altro da apparire nel suo complesso sghimbescio più che gobbo.

Il Mau non lo aveva mai visto da vicino e così, accompagnandolo, gli raccontai che secondo la leggenda fu San Colombano a trattare col diavolo la realizzazione dell'ardua infrastruttura. In cambio Lucifero chiese e ottenne l'anima



*Evidentemente il genere contava ancora degli estimatori.  
La cosa ci aveva fatto sorridere.*

del malcapitato che per primo avrebbe avuto in sorte la sfortuna di attraversare il ponte; sta di fatto che in una sola notte l'opera fu realizzata. L'indomani San Colombano – furbo come un demonio – fece transitare sul ponte un cane, e così il povero diavolo dovette accontentarsi non dell'anima di un uomo ma di quella del suo migliore amico, il tutto con buona pace degli animalisti che ai nostri giorni avrebbero protestato con veemenza.

Al tramonto il centro storico di Bobbio, cuore della Val Trebbia, ci si parava di fronte con la sua tipica atmosfera ovattata, almeno quanto le voci degli sparuti avventori del bar dove ci eravamo concessi una birra in attesa della cena.

Passando di fronte al Cinema Le Grazie ricordai che quello era il paese natale di Marco Bellocchio, noto regista che nel 1995 ideò, tra l'altro, il Bobbio Film Festival, tutt'oggi fiore all'occhiello dell'estate bobbiese.

Alle 19, quando mettemmo piede nell'Enoteca San Nicola, in giro non c'era già più anima viva.

Mentre Maurizio sembrava in perfetta sintonia con questo viaggio che tanto aveva desiderato, la mia malinconia si tagliava col coltello e, non è difficile da immaginare, già nutrivo il desiderio di tornarmene a casa. Per fortuna arrivò in aiuto la gioiosa risata di Miriam; la proprietaria, insieme alla figlia e al genero, di quel posto dove avremmo cenato e dormito, aveva ribaltato le sorti della serata. Spesso sottovalutiamo il potere terapeutico di un sorriso accogliente buttato lì al momento giusto. Passammo piacevolmente la serata in compagnia di Giulio Armani e di Davide Gatti – genero di Miriam e oste provetto dell'enoteca – gustando una cena divina: ta-

gliolini al ragù di cervo e parmigiano seguiti da una superba coppa caramellata di Gutturnio con prugne e mosto d'uva.

Al secondo bicchiere un pizzico di felicità già galleggiava sopra la malinconia per il tempo che passa: come si dice, i figli crescono e anche i viaggiatori fanno sempre più fatica a gettare il cuore oltre lo schermo dello smartphone. Per me col passare degli anni, più che "l'andare" era diventato importante "lo stare!". Al viaggio nello spazio avevo sovrapposto il più interessante viaggio nel mio tempo, attività che non necessita di alcun moto a luogo. Mi ero radicato sempre più nel posto dove ero nato e dove abitavo da tutta la vita. L'altrove che cercavo da sempre lo avevo trovato in una disciplinata sedentarietà.

Solo dopo il quarto bicchiere di vino avevo trovato il coraggio di "allietare" i miei commensali con questi miei grandi crucci esistenziali da viaggiatore ravveduto; non credo di aver sedotto la loro attenzione né di aver colpito la loro immaginazione, e non voglio sapere cosa abbiano pensato di me. Al quinto bicchiere, potrei giurarlo, si era materializzato al mio cospetto un togato con la barba che, levato in alto il calice, aveva recitato i suoi versi:

*Beviamo.*

*Perché aspettare le lucerne?*

*Breve il tempo.*

*O amato fanciullo, prendi le grandi tazze variopinte,  
perché il figlio di Zeus e di Sèmele  
diede agli uomini il vino  
per dimenticare i dolori.*

*Versa due parti d'acqua e una di vino;  
e colma le tazze fino all'orlo:  
e una segua subito l'altra.*

Era Alceo, poeta greco nato e vissuto sull'isola di Lesbo più di duemilaseicento anni fa che presto, benevolo, aveva aggiunto:

*Non bisogna abbandonare il cuore  
alle sventure: niente ricaveremo,  
Bucchis, dalla nostra tristezza.  
Esiste una medicina, la migliore:  
portiamo qui il vino e inebriamoci.*

L'ombra di Alceo era svanita all'improvviso e non ero riuscito a sottoporgli il dubbio che mi baluginava nella mente, messa a dura prova dal dono di Dioniso ai mortali. Il quesito più o meno era questo: ammesso che la risposta ai dolori dell'anima si cela nel profondo della nostra mente, se quando finalmente la troviamo è sbagliata, cosa dobbiamo fare?

Chi per una ragione, chi per un'altra, un po' tutti abbiamo faticato ad alzarci da tavola. Nonostante fuori da quel comodo rifugio ci fosse un pittoresco centro storico, a nessuno di noi passò per la testa di andare a fare due passi e non saprei riferire con quale rito ci siamo accomiatati: con molta probabilità i nostri ospiti hanno salutato senza tante cerimonie come è costume tra queste valli dove la vita ha un peso specifico diverso che giù in pianura. Ma l'animo era lieve come quello di un bambino il giorno della prima comunione. Non

vi sarà quindi difficile credere che quella notte ho sognato di scrivere una lettera alla direzione di Trenitalia con alcuni suggerimenti volti a migliorare il servizio sui treni regionali. La missiva si apriva in maniera diretta denunciando intollerabili molestie sonore: benché i moderni convogli siano puliti, ben climatizzati e quasi sempre puntuali, i passeggeri devono sopportare – cosa vera – una pioggia di avvisi urlati da una fastidiosa voce metallica. L'accesa protesta si concludeva in modo pragmatico proponendo di usare per gli annunci la voce roca di Monica Vitti o quella flautata di Virna Lisi aggiungendo che, qualora servisse un timbro maschile, avrebbero potuto ricorrere con profitto alla voce nasale di Ugo Tognazzi.

#### IL VINO DELLA VALLE PIÙ BELLA DEL MONDO

[ M S ]

In tempi in cui si usa Google Maps anche per andare a comprare il pane in città, usare una cartina stradale per orientarsi è anacronistico, se non addirittura ridicolo, però il territorio piacentino senza una mappa di carta io non riesco proprio a comprenderlo. Troppi fiumi, troppi torrenti, troppe valli, strade, montagne, castelli, confini, troppa storia. Insomma troppa roba che ha avuto a disposizione troppo poca geografia. Così, di passaggio a Parma, sono entrato in una libreria vicino al Duomo per comprare la carta al 200mila del Touring dell'Emilia-Romagna e ora, sul regionale che mi sta portando a Piacenza, la apro senza pudore mentre tutti i passeggeri sono intenti a navigare sui loro smartphone.

Magari nemmeno se ne accorgono, penso, invece la ragazza di fronte mi guarda di sottocchi con curiosità. Alzo le sopracciglia e faccio spallucce, che ci vuoi fare? le dico col pensiero, sono uno del secolo scorso, mentre mi concentro sulla carta e intorno a Piacenza tutto mi appare più chiaro, come per miracolo: i quattro fiumi principali, da ovest a est, Tidone, Trebbia, Nure e Arda che a pettine dall'appennino scendono verso il corso sinusoidale del Po, intervallati da un numero imprecisato di torrenti e corsi d'acqua paralleli, rendono il territorio piacentino una specie di medina di valli e vallette secondarie.

Nel frattempo il treno è entrato in un autentico tunnel di nebbia e quello che, incredulo, vedo dal finestrino ha l'aspetto di un paesaggio islandese, che non ho mai visto in vita mia, ma lo immagino proprio così. La ragazza scende a Fidenza e non faccio in tempo a dirle che sta scendendo nell'antico Borgo San Donnino e che l'attuale nome è stato affibbiato alla città durante il ventennio da un *fasciofanatico ricercatore di fasti romani*, come scrisse Mario Soldati, soppiantando quello poetico legato al santo protettore che aveva avuto per secoli. Almeno ci ha pensato una delle squadre di calcio cittadine a recuperare l'antico nome. Soldati aggiunse che, in quegli stessi anni di nostalgia per gli antichi fasti romani, da queste parti si inventarono pure il pomposo nome di Gutturnio per dare un battesimo commerciale al vino fatto con Bonarda e Barbera che da sempre si produce sui colli piacentini, come anche sull'altra sponda, nell'Oltrepo pavese. Non sarebbe stato meglio chiamare quel vino delizioso e gioviale con il nome della valle da cui provenivano le uve, cioè un Val



*Lungo i declivi della valle, spesso minuscole e seminascolte dal bosco spuntano piccole vigne, segno inequivocabile di una lontana tradizione viticola.*

Trebbia o, che so, un Val Nure? Oggi che quei tempi nostalgici sono tornati in voga sarà difficile cambiare.

Quando esco dalla stazione di Piacenza, la nebbia è così fitta che potrei pensare davvero di essere sbarcato a Reykjavik se non mi sentissi chiamare a gran voce da Alice che mi sta aspettando di fianco alla sua auto. Occhi felini e sorriso vertiginoso, Alice è di Roseto degli Abruzzi, non esattamente sui colli piacentini, ma forse proprio perché proviene dalle mie latitudini è la guida ideale per tradurre pensieri e gesti dei vignaioli della Val Trebbia. Da alcuni mesi vive e lavora in valle presso l'azienda agricola La Stoppa, mentre con alcuni amici sta per imbarcarsi in un'avventura improba ed eroica di questi tempi, cioè fondare una rivista. Ha i capelli lisci legati, indossa jeans, scarponi da trekking e giacca sportiva, preludio a una giornata campale che già prevedo compromessa dalla bruma. Invece bastano pochi chilometri di dolce ascesa lungo la SS 45 della Val Trebbia che già a Rivergaro la nebbia che intasava la conca piacentina ha lasciato il campo a un sole accecante, schiudendo alla mia vista il panorama incredibilmente scenografico di questa valle. Le acque del Trebbia si rincorrono su un letto ampio e immacolato di ciottoli e ghiaia assumendo esotici riflessi turchese, mentre intorno si vedono solo boschi al di sopra dei quali si staglia la cima innevata del Monte Lesima.

Lungo i declivi della valle, spesso minuscole e seminascolte dal bosco spuntano piccole vigne, segno inequivocabile di una lontana tradizione viticola che oggi è portata avanti da aziende come La Stoppa di Elena Pantaleoni, Denavolo di Giulio Armani, Casè di Alberto Anguissola, Vino del Pog-

gio di Andrea Cervini, nomi poco noti di autentici fuoriclasse del vino italiano ma, come capita spesso, gli attori dei teatri di provincia sono sconosciuti al grande pubblico. È più facile trovare le loro bottiglie nei wine bar di Berlino, New York, Parigi o Tokyo, piuttosto che nei ristoranti di Piacenza. *Nemo propheta in patria*, si sa. Detto che vale più che mai per Shun Minowa, l'ultimo arrivato del gruppo. Magrissimo e dal sorriso smagliante, Shun ci sta aspettando nella sua piccola vigna a Travo, sulla sponda sinistra del fiume. Dieci anni fa è partito dalla provincia di Chiba in Giappone alla ricerca di una "zona sfigata" in cui fare il suo vino, vale a dire una zona vocata ma non blasonata, quindi con un costo della terra accessibile per iniziare. È approdato prima in Spagna, nella Sierra de Gredos, dove è rimasto un paio di anni. In seguito, ammaliato dai vini del nomade *vigneron* francese Louis-Antoine Luyt, si è trasferito a Concepción, nel sud del Cile. E quando sembrava aver trovato la vigna giusta e la sua dimensione, ecco l'incontro con l'Ageno, vino bianco prodotto da Elena Pantaleoni. È stata come una rivelazione e ha deciso che voleva fare un vino proprio come l'Ageno e che quello era il suo *terroir* ideale. Folgorato come San Paolo sulla via di Damasco, si è detto: "Mi stabilisco in Italia o muoio", ha piantato in asso Louis-Antoine "che si è arrabbiato tantissimo e adesso non mi parla più", ha preparato i bagagli e in un batter d'occhio è planato a Rivergaro alla Stoppa nell'agosto del 2016, dove sarebbe dovuto restare il tempo di una vendemmia. Invece è ancora qui, più radicato che mai in questa valle che ha il fascino tremendo e irresistibile della natura primordiale.



*Dieci anni fa è partito dalla provincia di Chiba in Giappone alla ricerca di una “zona sfigata” in cui fare il suo vino, vale a dire una zona vocata ma non blasonata, quindi con un costo della terra accessibile per iniziare.*

“Qui ho trovato qualcosa di mistico, come quando in Giappone entri in un tempio scintoista e senti qualcosa che non riesci spiegare. Questo posto è andato oltre le mie migliori aspettative, io ero venuto per imparare come si fa un vino come l’Ageno e ho trovato una comunità, una famiglia”.

La comunità significa gli altri vignaioli della Val Trebbia che lo hanno ospitato all’arrivo, gli hanno trovato una vigna da affittare e poi una cantina dove fare il vino. Nella comunità della valle ha trovato persino la ragazza che ha sposato nell’autunno del 2020. “Ho messo radici, sarà difficile scappare ancora”. Shun parla molto bene l’italiano, dice che del suo paese gli manca solo il cibo perché non può mangiare i grassi della cucina emiliana, tuttavia resta pur sempre un giapponese, cioè molto organizzato, quindi è venuto in vigna con uno zaino termico dal quale tira fuori una bottiglia del suo vino bianco Gate e una scatola di bicchieri. Immersi nel sole e avvolti nel silenzio del bosco, ci sediamo per terra nella parte alta della vigna per bere il vino, in un contesto idilliaco in cui ogni elemento è al posto giusto e ogni parola appare superflua. “In Giappone amiamo un’idea di bellezza statica, mentre voi italiani avete un concetto più dinamico della bellezza”. Le parole di Shun, scandite con la solennità di un’enigmatica sentenza, suonano come la fine dell’incantesimo e ci riportano sulla terra.

La sua storia è emblematica dell’atmosfera che si respira in questa ristretta comunità di vignaioli e per provare a capire bisogna recarsi alla Stoppa per conoscere Elena Pantaleoni. Alice in auto mi racconta un aneddoto sul corto circuito Shun-Cile-Val Trebbia, scattato grazie al dinamismo di An-

gela Braga, la mamma di Elena, che negli anni Novanta decise di trasferirsi in Cile e insieme a un'amica aprì una ditta di importazione di prodotti italiani, facendo conoscere nel paese le specialità piacentine, tra cui i vini della Stoppa naturalmente. Oggi la signora Angela è tornata a vivere alla Stoppa, ma il caffè più diffuso a Santiago del Cile è ancora Musetti, il caffè di Piacenza.

La Stoppa è il nome dell'azienda ma anche il toponimo della località situata all'inizio della valle, sulle prime alture di Rivergaro. Alice guida in un reticolo di strade i cui nomi evocano la cruentissima battaglia del Trebbia che ebbe luogo su questo tratto del fiume nel dicembre del 218 a.C. tra le truppe cartaginesi a dorso di elefante, guidate dal leggendario Annibale, e le legioni romane condotte da Scipione: via Legioni Romane, via Scipione l'Africano, più giù c'è via Annibale Barca, il vincitore. Al termine della salita tra boschi e vigneti si arriva in vista di un'elegante torre del Quattrocento, intorno alla quale si sviluppa il nucleo di abitazioni storiche e di edifici recenti che costituiscono l'azienda agricola. Entrando nel cortile si avverte una sensazione di armonia, di un lavoro che non potrebbe essere fatto meglio di così.

Ho incrociato Elena svariate volte, in occasione di saloni o di fiere del vino, ma è la prima volta che la incontro qui nella sua azienda, che è anche la sua casa. Dotata di una innata eleganza, Elena indossa dei blue jeans e un pullover blu, sembra fragile e forte allo stesso tempo, mite e dura, è una donna molto originale nel panorama del vino italiano. Non è una vignaiola, di fatto è la proprietaria de La Stoppa ma sarebbe assai riduttivo definirla tale; sarebbe più appropriato

il termine “custode” di questo angolo di paradiso. Senza dubbio è la chiave di questo spaccato di storia trebbiense, è il motore, l’enzima, la locomotiva di una comunità di vignaioli che si è compattata intorno alla Stoppa negli ultimi vent’anni.

Dopo il pranzo in una grande sala in compagnia di un piccolo gruppo di visitatori reggiani, ci troviamo nella sua abitazione, seduti in cucina intorno a un tavolo coperto da una tovaglia color vinaccia e con una grande padella di rame al centro, alcuni numeri di una rivista di cuochi e vini, il camino acceso, il suo inseparabile e bellissimo cane accucciato ai nostri piedi. Per rompere il ghiaccio, Elena rivela una passione per il tè.

“Chiunque arriva dall’Asia mi porta del tè. A volte in confezioni incomprensibili e allora chiamo Shun per chiedergli cos’è e lui mi risponde con il suo *aplomb* che sono delle alghe!”. Ridiamo di gusto.

Elena è nata e cresciuta a Piacenza, ha studiato Lettere all’università senza arrivare alla laurea, ha fatto la libraia fino alla morte di suo padre, nel 1991, anno in cui si è trasferita alla Stoppa e ha iniziato il suo percorso di gestione di questa storica tenuta che fu fondata dall’avvocato genovese Giancarlo Ageno alla fine dell’Ottocento. Ha fatto un lavoro enorme, assumendosi tutta la responsabilità di scelte rischiose, tuttavia si schernisce sin da subito quando le chiedo di raccontare la sua storia, rivelando la chiave di volta per comprendere l’anima di questa terra, il suo *genius loci*.

“Noi piacentini siamo di basso profilo, schiacciati tra la rampante Lombardia e l’esuberante Emilia. Abbiamo poco a che fare con il resto dell’Emilia, per esempio facciamo il

Gutturnio e non il Lambrusco che da noi non è ammesso, produciamo il Grana Padano e non il Parmigiano Reggiano, sui giornali abbiamo l'inserto di Milano, mica quello di Bologna. Piacenza è una città dall'indole umile in un territorio di grandi potenzialità inesprese. La gente viene qui da noi, alla Stoppa, ma non conosce assolutamente niente di queste terre. Nel Collegio Alberoni abbiamo un capolavoro assoluto come l'*Ecce homo* di Antonello da Messina, ma non lo diciamo a nessuno, a Bobbio da anni c'è un notevolissimo festival del cinema diretto da Marco Bellocchio e ci sembra una cosa normale”.

Elena si porta dentro due anime, quella passionale del bisnonno materno, un falegname geniale e così folle che nel 1904 si imbarcò con i suoi mobili per partecipare all'Expo Universale di Saint Louis, negli Stati Uniti, e l'anima razionale di quello paterno che era il medico condotto in Val Trebbia. Il padre di Elena era un uomo ambizioso, acquistò la tenuta nel 1973 e voleva farla entrare nell'alta società del vino italiano. Chiamò come consulente un luminare dell'enologia italiana, fece piantare i grandi vitigni internazionali e produceva tutte le tipologie di vini perché l'idea commerciale era quella di avere in offerta su ogni mercato la gamma completa, dai frizzanti ai dolci.

“Non saremmo andati lontano, ma soprattutto sentivo che non era la mia strada”. Insieme a Giulio Armani, un ragazzo che era entrato a lavorare alla Stoppa dopo il diploma di scuola superiore, all'inizio degli anni Ottanta, decisero di cambiare e svoltare. In breve convertirono tutta l'azienda al biologico, passarono alle fermentazioni spontanee; in netta



*Elena Pantaleoni da spettatrice è diventata attrice principale della rivoluzione dei vini naturali, un fenomeno che sta contribuendo a sovvertire i canoni estetici del nostro gusto.*

controtendenza, nel 1995 spiantarono un vitigno di successo commerciale come il Sauvignon restando sette anni senza vini bianchi, ma soprattutto presero la decisione drastica di fare macerazioni anche sui bianchi e nel 2002 apparve sul mercato l'Ageno, un blend di Malvasia, Ortrugo e Trebbiano, tre vitigni autoctoni piacentini. In quegli anni ha rappresentato un atto, oltre che di etica ecologica, di grande coraggio estetico che in Italia aveva rari esempi.

“L'Ageno è stato un vino rivoluzionario nella sua fedeltà alla tradizione contadina emiliana. Per noi ha rappresentato la svolta, ma ha prodotto una confusione incredibile perché non avevamo un mercato pronto per questa tipologia di vini, i rappresentanti mi chiamavano per lamentarsi, i locali mandavano indietro il vino. Ho avuto cedimenti, sono stati anni difficili dal punto di vista economico”.

Tuttavia cambiare vino non era pensabile, l'alternativa era trovare altri mercati, così iniziarono a fare saloni e fiere all'estero per trovare chi potesse apprezzare quei vini. In quel periodo duro e pieno di dubbi è stata importante l'amicizia con Arianna Occhipinti, una giovane vignaiola siciliana che stava studiando a Milano e aveva iniziato a frequentare La Stoppa.

“Lei era una donna giovane, faceva vini radicali, soprattutto aveva molto entusiasmo e mi ha dato energia e speranza. Poi nel 2006 sono andata al cinema a vedere *Mondovino*, il film di Jonathan Nossiter. Mi ha confortato e mi sono sentita meno sola. È stata la svolta dal punto di vista morale”.

*Mondovino* vinse la Palma d'Oro a Cannes e gettò un certo scompiglio nel mondo del vino internazionale, portando alla ribalta la figura di alcuni piccoli vignaioli italiani e francesi

che si contrapponevano al mondo delle multinazionali e degli enologi rampanti.

Il cerchio si è chiuso nel 2014 quando Nossiter ha cercato Elena per il suo film *Resistenza naturale*, in concorso al Festival di Berlino, una sorta di seguito del seminale *Mondovino*, centrato su quattro storie emblematiche di vignaioli italiani. Oltre a Elena, quella di Stefano Bellotti di Novi Ligure in Piemonte, Corrado Dottori di Cupramontana nelle Marche e Giovanna Tiezzi di Castelnuovo Berardenga in Toscana.

Elena Pantaleoni da spettatrice era diventata attrice principale della rivoluzione dei vini naturali, un fenomeno che sta contribuendo a sovvertire i canoni estetici del nostro gusto. Oggi è donna realizzata perché ha dimostrato che anche in un'azienda non piccola, con cinquantotto ettari (di cui trenta di vigna) e diciassette dipendenti di ogni provenienza da pagare tutti i mesi, si può produrre reddito mantenendo l'etica del lavoro come stella polare, facendo vini senza compromessi e anche accettando quello che viene, soprattutto in questa fase di riscaldamento climatico.

“Non abbiamo la mania del controllo, i vini vengono come vengono e trovano sempre la loro strada.

Sono molto contenta. l'esito non era affatto scontato, anche perché non ho mai pensato di essere una brava imprenditrice. Però ho dovuto toccare il fondo e soffrire. Io vengo da una famiglia in cui si misura il valore delle persone dalla quantità di cose che si è capaci di fare, in cui conta il fare più che l'essere, e io ero quella con meno possibilità di farcela. A lungo ho avuto la sensazione di non essere mai al posto giusto. Per i miei amici piacentini con i quali ero cresciuta io,

che facevo la contadina, non avevo una laurea, non avevo una carriera, ero quella sfigata. Allo stesso tempo per molti produttori di vino naturale ero quella privilegiata perché avevo la tenuta. Ma io sono sempre stata orgogliosa di esser qua, non l'ho scelto io perché è mio padre che l'ha scelto, però ho sempre pensato che questo fosse un gran bel posto e un grande *terroir* per fare vino. Se non fosse stato così me ne sarei andata dopo due anni”.

Elena ha trasformato questo posto in una nave scuola in cui sono passati tanti giovani per avviarsi alla carriera nelle cantine. Tuttavia la peculiarità dei vignaioli della Val Trebbia è aver costituito una comunità solidale, in cui ognuno parla bene dell'altro, in sua assenza beninteso, e in cui ognuno sostiene davanti al mercato anche i vini degli altri. Nel mondo del vino italiano, segnato generalmente da gelosie, rivalità, campanilismi e da smanie di protagonismo questo è caso raro. “La comunità esiste perché in Val Trebbia ci siamo sentiti molto soli e anche poco amati, soprattutto dopo la svolta verso il naturale. Per cui abbiamo sentito forte l'esigenza di unir-ci per essere più forti”.

Prima di cena ci raggiunge anche Giulio Armani con la sua aria imperturbabile dietro il pizzo pirandelliano. Appare sempre rilassato e fresco, anche se arriva, come questo pomeriggio, da una visita “pericolosissima” nella cantina di Vittorio Graziano, nel modenese. Giulio è l'alter ego di Elena alla Stoppa, nella quale lavora da circa quarant'anni. Inoltre dal 2005 quasi per gioco, approfittando dell'occasione dell'acquisto di una casa in campagna, d'accordo con Elena ha avviato anche la sua avventura personale a Denavolo pochi

.....  
.....  
.....



*Mi chiamo Diego Sorba e il mio sogno nel cassetto è far bere la gente.*

VIVE LA CUISINE!  
RICORDANDO GEORGES COGNY (1932-2006)

[ DI DIEGO SORBA ]

[...] *Poi un giorno è venuto il Dr. Cortesi, che veniva a pescare, lì nel Nure. Elóra, eeh, chì e là, bon.*

*Giorgio gli ha detto:*

*“Mi piacciono molto, questi posti. Però, avrò sbagliato... se andavo... almeno Bettola, perché arrivare fino qua...”*

*Il Dr. Cortesi ha detto:*

*“Georges, non ti preoccupare.*

*Non è il cuoco che deve andare a cercare il cliente, è il cliente che deve andare a cercare il cuoco!*

*Non ti preoccupare, non ti preoccupare!”*

*E poi, sì, abbiamo sempre lavorato [...]*

(intervista a Lucia Cavanna, 2 febbraio 2023)

1

I posti migliori sono quelli dove la strada finisce.

O dove per arrivarci sono talmente tanti i chilometri e le curve che se proprio si vuole andare davvero bisogna volerseli meritare.

Questo lo sa bene il collezionista di tavole remote, il quale sogna sempre di raggiungere le destinazioni più malagevoli, perché assetato di quel tipo di ospitalità diversa e per molti aspetti quasi totalizzante che solo certe condizioni “estreme” possono dare.

.....

.....

.....

## EPILOGO

[ M S ]

Ferrara. Camminiamo a passo svelto lungo una via stretta, ai lati case senza soluzione di continuità, a terra il selciato fatto di sassi di fiume. Senza via d'uscita. È un imbuto che converge sul pesante cancello di ferro che chiude l'ingresso del cimitero ebraico. Monumentale, in marmo bianco con due grandi stelle di David incise sulle colonne laterali e la scritta in ebraico sull'architrave. È esattamente qui dentro che prende le mosse *Il giardino dei Finzi-Contini: La tomba era grande, massiccia, davvero imponente...* E per questo avrei voluto farci un giro, oltre al fatto che è il più antico dell'Emilia-Romagna. Ma è troppo tardi, di poco ma pur sempre tardi. Implacabile il cartello dell'orario di apertura: tutti i giorni dalle 9 alle 18, tranne il sabato.

Solo adesso, di fianco al cancello, seduta sul muretto del recinto noto una ragazza bella e impertinente con gli occhi socchiusi che si sta godendo una sigaretta e l'ultima stilla di luce del giorno. Sembra in estasi. Bella e sfuggente come una dafne, sarebbe la reincarnazione di Micol Finzi-Contini, la protagonista del romanzo.

È una foto da incorniciare, degna di Mario Dondero. Ma ho fatto l'errore imperdonabile di pensare che il viaggio fosse finito e ho lasciato la macchina fotografica in camera. Non mi resta che guardarla, mentre aspira le ultime boccate della sigaretta, e portare con me quell'immagine che conservo con cura nella grande scatola delle foto mancate.



## GLI AUTORI

**Paolo Merlini** (a destra) e **Maurizio Silvestri** (a sinistra), marchigiani di San Benedetto del Tronto, sono scrittori e viaggiatori “terranauti”, dediti cioè con passione all’Arte del viaggiare lento (a cui Merlini ha dedicato un pamphlet nel 2012), fuori dai circuiti del turismo ordinario e in genere con il trasporto pubblico.

Già collaboratori delle Guide Verdi “Trieste” e “Marche”, da sempre guardano le rive d’Abruzzo di là dal fiume e nel 2014 si sono messi in cammino per scoprire dove comincia l’Abruzzo, reportage corredato dalle fotografie di Mario Dondero.

Con Exorma, nella collana I Viaggi senz’Auto, hanno pubblicato *Un altro viaggio nelle Marche* (2012), *Dove comincia l’Abruzzo* (2014), *Città nascoste. Trieste, Livorno, Taranto* (2016) e *Sicilia Express* (2018).

## INDICE

ANTEFATTO	9
VIAGGETTI IN EMILIA	13
PROLOGO	19
L'ITINERARIO	23
LA VAL TREBBIA E BOBBIO	29
IL VINO DELLA VALLE PIÙ BELLA DEL MONDO	35
GOING WEST	50
SS 45, L'ELEFANTE DELLA TREBBIA E GIORGIO CAPRONI	53
CASTELL'ARQUATO	55
IN VAL CENO	59
DIEGO SORBA E LA RICERCA DELL'OSTERIA PERDUTA	62
VIVE LA CUISINE! RICORDANDO GEORGES COGNY (1932-2006)	72
FORNOVO, SIGERICO E LA PIEVE DI SANTA MARIA ASSUNTA	81
ETTORE GUATELLI	85
LA MARIELLA	93
TATANKA IYOTAKA	99
MODERANNO DI RENNES	104
ELOGIO DELLA LITTORINA PARMA-SUZZARA	106
LUZZARA, UN PAESE	112
GENTE DI GUALTIERI	121
BORETTO E L'ULTIMO DEI PONTIERI	136
SS 62 DELLA CISA, NAPOLEONE E MARIA LUIGIA	148
ABBRACCIA LA SOLIDARIETÀ, DORMI ALLA CAPANNA TWIN N. 1	153
IL PARCO NAZIONALE TOSCO-EMILIANO, ZAVATTINI E IL PASSO DEL CERRETO	156

IL MONDO DI NOVELLARA	160
VILLA PIRONDINI E IL TESTAMENTO DEI CCCP	169
A CORREGGIO CON VICKY	174
RIFUGIO LAGDEI E RIFUGIO MARIOTTI	186
DAL PASSO DEL CIRONE A SAN PELLEGRINO IN ALPE	188
ELOGIO DELL'ALBERGO VAL DOLO	196
LA LANTERNA DI DIOGENE	200
IL BAR CALVI	209
LA PESCHIERA E L'ACCORDO MANCANTE	215
GLI AMERICANI CI FREGANO CON LA LINGUA...	220
NUNZIO, L'OSTE DI MODENA	224
UNA FACCIA DA LAMBRUSCO	231
GUCCINI, TERZANI E DALLA	237
DOV'È FINITA LA BOLOGNINA?	242
I FUNERALI DI TOGLIATTI	245
VALSAMOGGIA, DI POESIA E DI VINO	249
BRESCELLO, PEPPONE E DON CAMILLO	261
LA GOLENA DI GUASTALLA	267
LE VALLI DI COMACCHIO	273
VERSO LA FOCE. <i>FINIS EMILIAE</i>	281
EPILOGO	291

GLI AUTORI	293
CREDITI FOTOGRAFICI	294
RINGRAZIAMENTI	295
BIBLIOGRAFIA MINIMA	296

## NELLA STESSA COLLANA

*La ballata delle frontiere. Storie dal secolo belva*, Flavio Fusi, 2024

*Di questa doppia Roma. Geografie degli opposti e della meraviglia*, Alessandro Mauro, 2024

*Calvino, Biamonti, Magliani. Il racconto del paesaggio, lo sguardo, la luce*, AA.VV, 2023

*La lepre e la luna. Sulle tracce delle guaritrici d'Appennino*, Mario Ferraguti, 2023

*Il carabo di Napoleone e altri enigmatici insetti delle isole atlantiche*, Tommaso Lisa, 2023

*Verso il Mar Ionio. Un vittoriano al Sud*, George Gissing, 2022

*Essere Mille. Guida allo sbarco in Sicilia per aspiranti garibaldini*, Stefano Cascavilla, 2022

*Insetti delle tenebre. Coleotteri troglubi e specie relitte*, Tommaso Lisa, 2022

*Nannetti, la polvere delle parole*, Paolo Miorandi, 2022

*Fantasmii dello tsunami*, Richard Lloyd Parry, 2021

*Donbass. La guerra fantasma nel cuore d'Europa*, Sara Reginella, 2021

*ostaggi d'Italia. Tre viaggi obbligati nella Storia*, Dario Borso, 2021

*Il dio degli incroci. Nessun luogo è senza genio*, Stefano Cascavilla, 2021

*Memorie dal sottobosco. Un coleottero dei funghi*, Tommaso Lisa, 2021

*La frontiera spaesata, un viaggio alle porte dei Balcani*, Giuseppe A. Samonà, 2020

*Una mappa per Kaliningrad. La città bifronte*, Valentina Parisi, 2019

*Da Vinci su tre ruote. In scooter alla scoperta del genio*, Alessandro Agostinelli, 2019

*Tre quadernetti indiani*, Dario Borso, illustrati da Pietro Spica, 2019

*L'acqua alta e i denti del lupo*, Emanuele Termini, 2019

*Itaca. L'isola dalla schiena di drago*, Luca Baldoni, 2019

*I sentieri delle ninfe. Nei dintorni del discorso amoroso*, Fabrizio Coscia, 2019

*Verso il bianco. Diario di viaggio sulle orme di Robert Walser*, Paolo Miorandi, 2019

*Barcelona desnuda. Fuga nella città: letteratura, luoghi comuni e insoliti cammini*, Amaranta Sbardella, 2018

*La balena di piazza Savoia. L'immaginario che avevamo in dote*, Leopoldo Santovincenzo, 2017

*Dalla Corea del Sud. Tra neon e bandiere sciamaniche*, Maria Anna Mariani, 2017

*Lafcadio Hearn. Le farfalle danzano e le formiche si ingegnano*, a cura di Alessandra Contenti, 2017

*Sui confini. Europa, un viaggio sulle frontiere*, Marco Truzzi, 2017

*Artico Nero. La lunga notte dei popoli dei ghiacci*, Matteo Meschiari, 2016

*Salam è tornata. La parabola ecologica di un uccello sacro nella Siria di oggi* Gianluca Serra, 2016

*Come ti scopro l'America. Da Saint Louis al Pacifico con i leggendari Lewis e Clark*, Emanuela Crosetti, 2016

*Con gli occhi aperti. 20 autori per 20 luoghi*, AAVV a cura di Andrea Cortellessa, 2016

*Se Roma è fatta a scale. Stanno alle strade come traverse però fatte di gradini* Alessandro Mauro, 2016

*Viaggiatori nel freddo. Come sopravvivere all'inverno russo con la letteratura*, sparajurij, 2015

*In cammino con Stevenson. Viaggio nelle Cévennes*, Tino Franza, 2015

*J.L. Kipling. Piccolo bestiario indiano* a cura di Alessandra Contenti, 2015

*Viagginversi. Sulle tracce dei poeti contemporanei*, Valeria Gentile, 2015

*Un monaco free-lance. Fra Vietnam e Cambogia*, Fabio Morotti, 2015

*Treni in corsa nelle notti di Kyoto* Patrick Holland, 2015

*In vespa a Capo Nord. 9.680 km, 34 giorni, 50 km/h on the road* Filippo Logli, 2013

*Passaggi. Avventure di un autostoppista* Paolo Pergola, 2013

*Capo Verde un luogo a parte. Storie e musiche migranti di un arcipelago africano*, Marco Boccitto, 2013

*Lo zoo delle donne giraffa. Un viaggio tra i Kayan nella Thailandia del nord* Martino Nicoletti, 2011

*La rotta di Glauco. Viaggi per terra e per mare*, Maria Silvia Codecasa, 2011

*Mae Nak. Donne vampiro e spiriti famelici dal lontano Oriente* Alessandra Campoli, 2011

*Taklamakan. La grande caccia al tesoro dell'archeologia*, Marc Roubaix, 2010

*Mandeville. Storie medievali dal primo viaggio intorno al mondo*, Matthew Francis (trad. di Oliviero Pesce), 2010

*Chaturman Rai. Fotografo contadino dell'himalaya*, Martino Nicoletti, 2010

*Storie al margine. Il XVII secolo tra l'Adriatico e i Balcani* Tommaso Giancarli, 2009

*Statale 17. Storie minime transumanti* Barbara Summa, 2009

*Miyar. Montagne ai confini del Kashmir* Gabriele Maniccia, 2009

*Akhoia. In feluca sul Mar Rosso*, Francesco Marocco, 2009

*Akhoia. In feluca sul Mar Rosso* Francesco Marocco, 2009

Finito di stampare nel mese di Agosto 2024  
presso Lineagrafica srl, Città di Castello (Pg)



**Si parte dalla Val Trebbia, da nord, con l'idea di oscillare tra l'appennino e il Po percorrendo strade periferiche. Ci si allontana dalla Via Emilia cercando un diverso baricentro:** da una parte "sotto la strada", il mondo che sale verso l'appennino, dall'altra "sopra la strada", quello della pianura che dilaga verso il grande fiume.

La geografia dei corsi d'acqua e delle valli ci guida alla ricerca dell'osteria perduta, piacevolmente trascinati da un'onda anomala di luoghi, persone comuni e personaggi noti, scrittori, poeti, trattorie, cibi, libri, vini, film, canzoni, montagne, fiumi... Le valli emiliane come righe di uno spartito dove segnare le note di questo racconto: ogni tappa una nota, vale a dire una storia.

Bobbio, Marco Bellocchio, Milena Gabanelli, Salsomaggiore, Demetrio Stratos, Berceto e Luigi Malerba, Trattoria Carra, Giovanni Lindo Ferretti, Casa Cervi, Cesare Zavattini e Paul Strand a Luzzara, Il Mulino del Po, Giovannino Guareschi, la Trattoria Cantarelli, Silvio D'Arzo, Pier Vittorio Tondelli, Antonio Ligabue e Gualtieri, Johnny La Rosa e i bluesmen di Reggio "come se il Po fosse il Mississippi", Luigi Ghirri, Scandiano e le radio indipendenti, Vinicio Capossela, Zuccherò, il vitigno Spergola, la Lanterna di Diogene, Liliana Cavani, Pierangelo Bertoli, Figurine Panini, Rosola e la vacca bianca modenese, Paolo Monelli, Francesco Guccini, Sèstola e Alberto Tomba, l'eccidio alle Fonderie Riunite di Modena, Marzabotto, Sasso Marconi, Antica Osteria del Mirasole, Ponte di barche di Gorino, Comacchio, Torre Abate e il bosco di Mesola... e tanto altro.

ISBN 978-88-31461-64-1



€ 18,00