

VINO e TASSELLO
serie

FIDENZA



MASSIMO POLPO NERIOTTI

FIDENZA

2005

1

Dovevo capirlo dall'inizio. Non si possono unire un gruppo di dodici enduristi ingrifati come poiane in astinenza e una formaggiaia bella come il sole. Specialmente se l'incontro avviene ancora prima di aver percorso un solo metro di fuoristrada. E poi dicono che capitano le disgrazie!

La commissione "Vino e Tassello" questo mese è in esplorazione enogastronomica-enduristica a cavallo di due province meravigliose: Parma e Piacenza.

Il punto di partenza è Fidenza ma esattamente la "Segheria".

Si tratta di un ritrovo ricavato all'interno di una vera e propria segheria che fa da circolo, osteria, officina, moto-museo, spogliatoio, scannatoio, nascondiglio, dancing, night-

club, per un gruppo di amici dotati di grandi capacità gastriche ed enduristiche.

Hanno organizzato per noi un giro pazzesco.

Il primo appuntamento ce l'abbiamo al Caseificio Sociale Coduro di Fidenza.

Ci aspetta Elena, la Formaggiaia più bella del mondo. Lei lavora per il Consorzio del Parmigiano Reggiano, per tutti è diventata la Formaggiaia. Oggi ci dovrebbe fare da cicerone e spiegare tutto della lavorazione e degustazione del Parmigiano. I suoi propositi dureranno poco. Quando uno dei cinghiali fa notare a tutti, ad alta voce, che lei gli ricorda una sorta di Eva Henger della "bassa", perdo le speranze di mantenere un minimo di decoro.

Dopo le lavorazioni arriviamo alla degustazione. Fabio, il proprietario del caseificio è grosso come un toro. Con un colpo di Karatè spacca in due pezzi una forma di Parmigiano da trentacinque chili. Oggi ci fa assaggiare del Parmigiano di ventotto mesi.

Una meraviglia. Sono le nove del mattino e già innaffiamo le scaglie di grana con un vino bianco leggero che pare fatt'apposta per l'occasione. In origine ci dovevamo fermare venti minuti. Dopo un'ora e mezza siamo ancora lì, tutti allegri e sbavanti. Potenza della Formaggiaia! Più che del Parmigiano.

PARTENZA.

Controvoglia il gruppo si muove. Vorremmo tutti rimanere al caseificio con la Formaggiaia che ci spieghi tutti i giorni come si fa il Parmigiano.

Il serpente di moto si inoltra in una terra meravigliosa. Questa, come praticamente tutta l'Italia, è terra di enduro.

Le basi dell'enduro in questa zona le ha gettate un tal Maurizio Bonatti detto l'Oste, alla fine degli anni sessanta.

Ha cinquantacinque anni e la prima licenza l'ha staccata nel 1971, quando molti di questi cinghialazzi non erano ancora nati o al massimo riempivano ancora i pannolini di cacca velenosa.

Ha cominciato con dei cinquantini scrausi passando per tutte le cilindrato e le marche, Montesa compresa. Guidava anche una MV 350 bicilindrica con attaccato al telaio una coda di tigre. Finta.

Da un po' di tempo ha smesso di fare il cinghiale, fa l'oste. Appunto. In tutti questi anni ha insegnato a tutti. Conosce i percorsi della provincia di Parma e Piacenza come le sue tasche, ancora oggi fa da consulente ai ragazzi del luogo. Pesa, oggi come allora, non più di quaranta chili.

Un altro punto di riferimento importante è il meccanico della zona. Tale Bravini di Salsomaggiore. Gli enduristi della zona si rivolgono a lui per risolvere tutte le magagne dove non arriva la tecnica del fai da te.

Il gruppo mi guida nel cuore dell'Appennino. I percorsi sono stupendi, alcuni tratti sono quelli del "regionale", altri hanno ospitato una cavalcata qualche mese fa.

A proposito di gare e piloti: in queste zone abita Massimo Zanichelli. Lo scorso anno è stato "vice" all'Italiano Major

per un solo secondo. Pare sia una gran manetta. Deve essere l'aria buona della zona. Pure il Ministro Lunardi ha fatto anni di cross a Fidenza. Aria buona e Parmigiano, ovvio.

Attacchiamo con stradelle di collina, in progressione fino alle mulattiere più croccanti.

La nomenclatura di alcuni passaggi è bellissima.

In zona abbiamo: La Gandalf, La Legnaia, Il Carpaneto, Il Bosco delle Capre, Il Canate, L'Impossibile, La Fabbrica delle Foglie, Le Miniere, La Finlandia, Il Corvo Morto, La Valle della Morte. Di quest'ultima non chiedo l'origine del nome.

La Gandalf invece, deve il nome alla compagnia aerea di Parma fallita tempo fa. E' una mulattiera ripida come la salita di un aereo al decollo. Devi salire a manetta quanto un aereo senza mai mollare, pena il rotolamento a valle in un confuso e dolorante accrocchio di moto e pilota.

Li credo sulla parola, non voglio controllare.

Mentre ho ancora negli occhi la meraviglia della Formaggiaia, arriviamo a Pellegrino Parmense. Questo buco di paese in mezzo alle montagne è il punto di partenza degli enduristi della zona. Ci si trova alle otto e mezza-nove dal benzinaio.

Da lì cominciano le gite. La bellezza è che da Fidenza, con pochissimi tratti asfaltati, si arriva a Lerici, in Liguria. Centosessanta chilometri per attraversare l'Appennino.

E se uno avesse tempo, al Passo del Rastrello, prende l'Alta Via della Liguria e arriva fino a Ventimiglia, al confine. E poi continua e arriva in Portogallo, a Finisterre si butta in mare e giunge a New York. Fai enduro, girerai il mondo!

La nostra gita continua. Nella notte ha anche piovuto un po', c'è meno polvere del previsto. I percorsi alternano boschi stupendi e aperture sulle colline che davvero fanno godere il cuore. I poggi sono seminati a erba medica che sta rifiorendo e profuma di viola.

Non mi accorgo esattamente dove ma ad un certo punto passiamo il confine della provincia di Parma e entriamo in quella di Piacenza. Il vento pulisce l'aria e la vista spazia sulle colline piacentine. Un gran belvedere, certo non come la Formaggiaia che vanta una bellezza che fa davvero provincia.

Pochi chilometri oltre il confine capitano due eventi importanti. Michele, si fa fregare da un sentierino infido e va in terra. Io lo so a chi stava pensando... La sua spalla sinistra va fuori posto, un'ambulanza lo porta all'ospedale. Il secondo evento è che è ora di pranzo.

La Trattoria Mazzarello, a Borla di Vernasca, ci accoglie con un cibo meraviglioso e tonnellate di oggetti vari attaccati alle pareti. Mancano solo i quadri di Teomondo Scrofalo.

Il Signor Renzo ci porta dei salumi piacentini da gara e poi il suo famosissimo tris di primi.

Tagliolini al sugo della casa, Tortelli di erbette e ricotta conditi con burro, salvia e una grandinata di Parmigiano, Agnolotti di carne al sugo di funghi. Sono felice, però la Formaggiaia ha declinato l'invito a pranzo, anche se mi manca mi consolo in fretta.

La ricchezza di questo posto è che è talmente piccolo che le cartine non lo riportano.

Lo si può trovare annusando l'aria.

Sotto il glicine, dei vecchini di oltre cento anni giocano a briscola discutendo in dialetto piacentino. Naturalmente i cibi vengono irrorati da del Gutturnio di rara bontà.

Ridi e scherza i tempi del pranzo si allungano fino alle cinque del pomeriggio quando una grappa tripla e il caffè chiudono il gesto atletico. Tutti campioni, eh!

E ancora ci aspetta la cantina...mi sento un po' stanco. Per fare il sommelier-endurista ci vuole il fisico di un lottatore di wrestling mentre il rischio è quello di assomigliare sempre più a un lottatore di Sumo.

Quell'ora della sera che ammorbidisce il cuore è vicina. Il sole crea tra i vigneti dei controluce stupendi. Le manette si gasano in luoghi deserti. La polvere diventa spessa come il fumo di Londra. Hanno tutti fretta di arrivare alla "cantina". Irriducibili cinghiali.

All' Azienda Agricola Il Casello producono i tipici vini piacentini.

Il Signor Franco ci accoglie con una schiera di bottiglie, salami e pure la torta.

Assaggiamo uno Sauvignon molto profumato, un Gutturnio nero che fa le scintille.

Il Gutturnio è un vino prodotto solo in una piccola area della provincia di Piacenza, fatto al settanta % con uve Barbera e il trenta % con uve Bonarda.

Il Signor Franco produce anche Barbera e Bonarda in purezza. Altri due bianchi sono l'Ortrugo, un vino davvero poco conosciuto ricavato da un vitigno locale e la Malvasia

che sa di albicocche e mele renette. Questa volta riesco a mantenere un controllo dignitoso di me stesso.

La giornata è alla fine, le manette vanno più calme, sulla faccia di tutti si disegna un sorriso ebete, fatto di serenità, polvere e godimento. Viaggiamo lenti su tratturi di campagna. Superiamo di nuovo il confine e ritorniamo nelle terre di Fidenza che ormai è alle porte. Gli enduristi, in moto, assumono la posizione di fine gita. Leggermente ingobbiti, seduti verso il fondo della sella, ginocchia spalancate, tutte le marce dentro, il motore che strappa un po'. Del resto, chisseneffrega.

Bello tutto. Bella la gente, le moto, i posti, i percorsi, buoni i cibi e i vini.

Ma, soprattutto, bellissima la Formaggiaia.

Vorrei aggiungere un ultimo commento nel dialetto fidentino che sto alacremenente studiando:

Ragas, am sum inamurè par sempar d'la Furmaiera!

BOX INFORMAZIONI

Caseificio Sociale Coduro, Via Coduro, 10 Fidenza (PR)
Tel. 0524 523.720

Trattoria Mazzarello, Case Silvani, 29 Borla di Vernasca,
(PC) Tel 0523 898.132

Az. Agricola Il Casello, Produzione Vini, Bacedasco Basso
(PC) Tel 0523 895.459

Moto Club:

MC Turbolenti Fidenza (PR) 338 525.64.78
www.mcturbolenti.it

MC Ventasso Salsomaggiore (PR)

Ricordarsi di tenere il posto per una mappa generale delle zone.

IN COPERTINA	https://i.pinimg.com/originals/3d/d0/7c/3dd07c2c006e3cealbcc769185523889.jpg
---------------------	---