



Una cultura alimentare di collina

Solferino: oltre...

A CURA DI
LISETTA ARTIOLI

GS e Gusto
Società

FRANCOANGELI

Informazioni per il lettore

Questo file PDF è una versione gratuita di sole 20 pagine ed è leggibile con



La versione completa dell'e-book (a pagamento) è leggibile con Adobe Digital Editions. Per tutte le informazioni sulle condizioni dei nostri e-book (con quali dispositivi leggerli e quali funzioni sono consentite) consulta [cliccando qui](#) le nostre F.A.Q.





Collana Gusto e Società

PROGETTI EDITORIALI, CULTURALI, FORMATIVI

La collana "Gusto e Società" rappresenta uno spazio originale di approfondimento, riflessione e diffusione editoriale sui molteplici riflessi del "gusto", passando dalla cifra insondabile del "non so che" mediato dai sensi e dall'intelletto che rende possibile al soggetto apprezzare, preferire, desiderare, scegliere qualcosa, sino ad una sorta di oggettività che il contesto storico sociale, culturale, geografico manifesta in regole, spesso non scritte e non palesemente accessibili in quanto tali.

Nata nel 2008 come Cucina e Società, nel 2012 Gusto e Società ne assorbe gli intenti e li amplia, mantenendo la volontà di produrre nel contempo contributi scientifici e di taglio divulgativo.

Are e di interesse e obiettivi

La collana raccoglie testi, manuali, rassegne, confronti, dibattiti che concorrono a definire o richiamare, secondo varie prospettive disciplinari e culturali, questioni e tematiche variamente legate al gusto.

In tale ottica temi quali l'alimentazione umana, sia nei suoi aspetti culinari sia enologici, la tipicità dei prodotti, la loro commercializzazione, le attività turistiche o il mondo alberghiero e dunque l'ospitalità in senso vasto rientrano a pieno titolo negli interessi della collana. A questi, si affiancano altri ambiti (non meno rilevanti) come la moda, l'arredamento, la musica e l'arte nei suoi aspetti più legati alla fruizione e alla valorizzazione sociale, sia nei suoi aspetti di eccellenza sia nelle sue dimensioni di quotidianità.

I volumi inseriti nella collana sono articolati, a seconda del taglio, nelle due sezioni:

1) Metodi e Strumenti

in questa sezione sono pubblicati testi sui temi propri della collana, di tipo generale e teorico, anche di taglio storico, osservati da diversi ambiti, come quello sociologico, psicologico, economico, formativo, storico.

2) Ricerche

in questa sezione sono pubblicati testi che riportano ricerche sia teoriche sia empiriche, con una predilezione per la dimensione locale e specialistica, in un'ottica multidisciplinare.

È attivo il Master di I livello "Enogastronomia ed Ospitalità" presso l'Università degli Studi di Bologna (varie edizioni).

Garanzie di serietà scientifica e libertà di pensiero

Gusto e Società è retta da un comitato scientifico ed uno editoriale, che coinvolgono diverse professionalità con l'obiettivo comune di garantire correttezza metodologica e scientifica dei contributi proposti, pur nella massima indipendenza degli autori e dei contenuti trattati, in termini di pluralità, responsabilità e tolleranza dei punti di vista espressi.

Tutti i testi sono a tal fine preventivamente sottoposti ad almeno due referee anonimi.

Comitato scientifico

Costantino Cipolla (*Coordinatore*), Giulio Biasion (*Edihouse*), Cristina Bragaglia (*Cinema e televisione*), Nicoletta Cavazza (*Psicologia sociale*), Giordano Conti (*Ser.In.Ar*), Paolo Corvo (*Università degli Studi di Scienze Gastronomiche*), Carole Counihan (*Millersville University*) Marco Dalla Rosa (*Tecnologie alimentari*), Piergiorgio Degli Esposti (*Comunicazione e media digitali*), Franco A. Fava (*Food Retail*), Alberto Lupini (*Gastronomia*), Luca Mazzara (*Economia aziendale*), Lubiano Montaguti (*Formazione*), Massimo Montanari (*Casa Artusi*), Paolo Poletтини (*Festival della Letteratura di Mantova*), Antonio e Nadia Santini (*Ristorazione*), Asterio Savelli (*Sociologia del turismo*), Domenico Seconduffo (*Sociologia dei consumi*), Luisa Stagi (*Alimentazione*), Enzo Strano (*Le Soste*), Piero Valdiserra (*Marketing del vino*).

Segreteria scientifica

Francesca Guarino (*Università degli Studi di Bologna*): gustosocieta@gmail.com

Comitato editoriale

Gabriele Manella (*coordinamento: gabriele.manella@unibo.it*), Annalisa Balestreri, Matteo Bernardelli, Paola Canestrini, Teresa Carbone, Renato Carletti, Barbara Ciotola, Romina Corbara, Linda Lombi, Giuditta Lughì, Lucio Meglio, Susy Patrìto Silva.

I lettori che desiderano informarsi sui libri e le riviste da noi pubblicati possono consultare il nostro sito Internet: www.francoangeli.it e iscriversi nella home page al servizio “Informatemi” per ricevere via e.mail le segnalazioni delle novità o scrivere, inviando il loro indirizzo, a “FrancoAngeli, viale Monza 106, 20127 Milano”.

Una cultura alimentare di collina

Solferino: oltre...

A CURA DI
LISETTA ARTIOLI



FRANCOANGELI

RICERCHE

Il volume è stato pubblicato con il contributo di

CITTA' DI SOLFERINO



Frantoio Montecroce di Desenzano del Garda

La cura redazionale ed editoriale del volume è stata realizzata da Sara Sbaragli

In copertina: Giancarlo Ganzerla, *Galaverna sulle colline del Basso Garda*, per gentile concessione

Copyright © 2018 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy.

L'opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sul diritto d'autore. L'Utente nel momento in cui effettua il download dell'opera accetta tutte le condizioni della licenza d'uso dell'opera previste e comunicate sul sito www.francoangeli.it.

Indice

Presentazione , di <i>Lisetta Artioli</i>	pag.	7
Introduzione: la “mia” socializzazione alimentare , di <i>Costantino Cipolla</i>	»	11
Prefazione , di <i>Gabriella Felchilcher</i>	»	17
1. Lavorare la terra delle colline (sec. XVI-XXI): dall’agricoltura di sostentamento a quella industriale , di <i>Amelia Dusi e Giancarlo Ganzerla</i>	»	19
2. Definizione della cucina collinare e suoi contorni , di <i>Lisetta Artioli, Pia Dusi, Paola Sposetti e Alberto Vignali</i>	»	109
3. Le ricette sedimentate nel tempo e nella geografia , di <i>Lisetta Artioli, Paola Sposetti e Alberto Vignali</i>	»	117
4. L’olio sulle colline del basso Garda , di <i>Lisetta Artioli</i>	»	206
5. I racconti del tartufaio magico: il tartufo fra storia e attualità , di <i>Pia Dusi</i>	»	212
6. Lo zafferano di Pozzolengo , di <i>Pia Dusi</i>	»	221
7. L’autoproduzione alimentare , di <i>Lisetta Artioli, Paola Sposetti e Alberto Vignali</i>	»	227
Postfazione , di <i>Francesco Federici</i>	»	239

Addendum: un raddomante tra gli ulivi del Monte Croce , di <i>Pia Dusi</i> e <i>Egidio Ramanzini</i>	pag.	241
Addendum: un distillato sulle colline , di <i>Pia Dusi</i>	»	257
Appendice iconografica. Le stagioni delle colline moreniche , di <i>Giancarlo Ganzerla</i>	»	271
Indice delle ricette	»	273
Notizie sugli autori	»	277

Presentazione

Questo libro nasce sostanzialmente dalla fusione di una mia passione personale e di un mio amore senza confini e senza tempo.

La passione a cui mi riferisco, maturata per il vero in età non precocissima è quella del cucinare, dell'elaborare e dell'interpretare le materie prime di qualità al fine di trasformarle in piatti di grande appetibilità e di possibile originalità.

La seconda è l'amore per la mia terra, per la cultura natia e per la mia famiglia, nella quale sono cresciuta e ho vissuto fino al giorno del mio matrimonio.

L'idea di mettere tutto questo per iscritto, sia in chiave personale sia con il contributo di giovani e meno giovani studiosi, mi è balenata in mente già qualche anno addietro anche per gli stimoli che in tal senso mi sono venuti dal mio caro e vecchio amico, nonché mio conterraneo e docente all'Università di Bologna, Professor Costantino Cipolla, che ringrazio fin d'ora per questo suo contributo insostituibile. Dopo tentennamenti vari e dopo aver dedicato un po' di tempo, sempre con l'apporto del Prof. Cipolla, alla raccolta dei fondi necessari all'iniziativa, mi sono decisa ad affrontare questa avventura intellettuale dedicata alla cultura alimentare presente e passata della mia terra che coincide e ho fatto coincidere col sistema collinare che si estende tra i due fiumi Mincio e Chiese e fra un lago (di Garda) e una pianura (Padana).

Lì ho trascorso gran parte della mia vita e in quella direzione restano orientati i miei pensieri quando ricordo chi mi ha dato la vita: i miei umili genitori, che oggi sarebbero incredibilmente colpiti da questo libro e molto orgogliosi della loro figlia diventata una sorta di "giornalista", al di là di ogni loro ipotesi sul suo futuro.

Anche mio fratello, a cui sono molto affezionata, nel suo taciturno operare sento che mi è stato e mi è vicino, lo ringrazio di cuore per questa sua silenziosa complicità.

Ovviamente la supervisione e il controllo delle componenti scientifiche del lavoro svolto, è stata condotta dal Prof. Cipolla, per quanto le emozioni contenute nel presente volume mi appartengano in maniera sostanziale.

Aggiungo che sulle linee di fondo che danno conto e interpretano la cultura gastronomica delle nostre colline ci siamo sempre trovati intrinsecamente d'accordo per un esito finale che è del tutto condiviso.

Il libro è stato reso possibile sia da chi lo ha concretamente redatto sia dagli Enti e privati che lo hanno a diverso titolo sostenuto.

Comincio col ringraziare il Sindaco di Solferino, Gabriella Felchilcher, che subito mi ha dato la sua disponibilità sia nel merito che nella sponsorizzazione del testo.

Senza voler gerarchizzare la riconoscenza debbo ringraziare, il Presidente dell'Associazione delle Colline Moreniche, Francesco Federici, per la sensibilità manifestata e per il bel ricordo che egli ha voluto dedicare a Luigi Lonardi.

Non posso non rammentare l'apporto di Egidio Ramanzini e la sua esperienza decennale nel campo dell'olivicoltura dell'areale posto a sud del Garda e del sostegno fornito alla stampa del presente volume.

Inoltre, va ricordata la poco nota attività di distillazione di un ramo della famiglia Francoli che nel testo si indica per la sua peculiare presenza a Ponti sul Mincio (Grapperia), fornendo un grande sostegno alla ricerca in questione.

Infine, ringrazio la moglie di Luigi Lonardi, Graziella Castellini, che si è dimostrata molto disponibile lungo il complesso lavoro reso necessario dalla presente indagine e che anch'ella ha voluto sostenere in modo fattivo.

Sento che sono fisiologicamente portata ad abbracciare quale ringraziamento spontaneo: Amelia Dusi, Pia Dusi e suo marito Giancarlo Ganzerla i quali senza nulla pretendere hanno fornito un contributo intellettuale prezioso alla stesura del presente testo.

A conclusione di questo mio sentito e doveroso percorso di riconoscenza devo rendere conto del lavoro fondamentale svolto dai giovani Paola Sposetti e Alberto Vignali che mi hanno accompagnata e assistita durante il processo, lungo e accidentato, della presente ricerca storico-sociologica, permettendo il superamento di tutti gli ostacoli metodologici che in questi due anni di serrato lavoro si sono presentati lungo i nostri tortuosi sentieri conoscitivi.

Ringrazio inoltre il Prof. Pietro Apostoli dell'Università di Brescia per il sostegno disinteressato dato al volume.

Dalla cascina del Corbello Chiassi di Volta Mantovana, oggi 18/8/2018, dedico questo volume alle mie figlie Francesca e Ottavia che solo nel tempo potranno capire l'importanza determinante delle radici culturali di ognuno di noi, con affetto inesprimibile di madre.

Questo testo è stato un cammino lungo e complesso ma legato da un comune filo di fondo che è la cultura alimentare delle nostre colline.

Il testo inizia con un inquadramento storico del territorio dal Cinquecento ai giorni nostri, dal punto di vista paesaggistico, sociale, ecologico e culinario.

Sono stati individuati i punti cardine che caratterizzano la cucina collinare la quale, pur essendo influenzata dalla vicina pianura padana e dal lago di Garda, mantiene una sua peculiarità.

Non potevano mancare le ricette che ogni famiglia ha tramandato di generazione in generazione e ancora oggi sono protagoniste nelle ricorrenze popolari e religiose che si ripetono ogni anno.

Ci si è voluto soffermare su alcuni prodotti importanti come l'olio extravergine d'oliva, e altri più di nicchia come il tartufo e lo zafferano, tutti indiscutibilmente pregiati e molto ricercati.

Peculiare è il capitolo sull'autoproduzione alimentare, dove si presentano da un lato diverse interpretazioni di un piatto popolare estremamente conosciuto in questa terra, i *capunsei*, emblema di una cucina povera d'altri tempi; dall'altro, due ricette di recente ideazione ma comunque legate alla tradizione alimentare e ai prodotti del territorio.

Ad impreziosire questo volume una sezione fotografica che ritrae il territorio delle colline moreniche facendo attenzione alle sue molteplici sfaccettature al giorno d'oggi.

Voglio concludere questa breve presentazione ritornando alla mia gioventù, alle tante salite e discese compiute a piedi e in bicicletta lungo le mie colline, agli infiniti ricordi che mi inseguono, nonché alla vita rurale della mia famiglia allargata nella quale convivevano quattro fratelli dediti tutti al faticoso lavoro nei campi.

Mi basta pensare alla loro dura esperienza, mai messa per iscritto, per ricordare la vita quotidiana di grandi sacrifici e di sudore che, però, voglio proiettare con speranza e amore verso tutti coloro che hanno condiviso nel tempo questo stile di vita, senza parole, ma pieno di laboriosità e di attenzione verso l'altro, tuo simile.

Lisetta Artioli

Introduzione: la “mia” socializzazione alimentare

Sull’anfiteatro collinare che contorna da Sud il lago di Garda, a cavallo fra Veneto e Lombardia, si dispone Madonna della Scoperta, un santuario che si trova tutto nel suo nome. Il cortile che lo racchiude è di altri tempi. Il panorama che lo avvolge spazia dalle Alpi alla Pianura Padana. Il comune è quello di Lonato del Garda, molto lontano. Il riferimento corrente, anche visivo, è a Solferino, la cui notorietà trascende i confini del nostro paese.

In un “sit” (cascina) posto al di sotto del santuario, verso Sud, nacque mio padre. Eravamo nel 1913 e le distanze non erano certo quelle di oggi. Aveva molti fratelli. Se ne andò per necessità dalla sua terra. Si sposò con una ragazza di Guidizzolo (zona pedecollinare) nel primo dopoguerra. Giovanni ed Adalgisa sono stati i miei genitori che mi hanno dedicato la loro vita, ancor prima di dedicarla a loro stessi e al loro avvenire. Persone di grande fede, non hanno mai tradito o abbandonato veramente la loro “terra natia”, pur avendo avuto un’esperienza di vita e di lavoro (breve) in Valle Venosta.

Dato ciò, in quale cultura popolare-alimentare potevo esser stato cresciuto? Con un padre che vedeva quale “suo” orizzonte di vita sempre e solo le “sue” colline, seguito in ciò completamente da mia madre, quale poteva essere la mia visione corrente della vita, il mio panorama del mondo? Con un papà che mi portava con insistenza sulla rocca di Solferino, estasiandosi ad estasiandomi, nel vedere, da un lato, nelle giornate nitide d’inverno, dall’Adamello agli Appennini ed, ad incrocio, dal lontano Monte Rosa al vicino e familiare Monte Baldo, a quali atmosfere vitali, di qualsiasi genere esse fossero, potevo attingere nella mia fanciullezza felice, protetta, accarezzata?

Dunque, da questo attaccamento insopprimibile alla mia origine o “terra natia” (sono venuto in questo mondo all’ospedale di Volta Mantovana, ma i miei risiedevano a Guidizzolo) nasce l’idea del presente volume dedicato alle colline della mia vita e curato da Lisetta (Flora) Artioli, in gran parte anche mecenate dello stesso e pure lei figlia-innamorata di *quella* cultura alimentare, di *quel* modo di cibarsi quotidianamente. Personalmente, ho

sovra-inteso all'opera, sottoposta a rigorosi referaggi anonimi, e ho contribuito all'acquisizione delle risorse necessarie alla stesura e alla stampa della stessa. Qui, mi limito a ringraziare e a complimentarmi con i giovani e meno giovani che hanno condotto a termine la ricerca di taglio sociologico-storico su di un tema normalmente trattato in chiave aneddotica (storielle, non storia) e giornalistica (tendenzialmente superficiale). Il nostro sforzo, di contro, è stato quello di provare punto per punto le nostre asserzioni, di sperimentare quello che andavamo sostenendo, di trovare documenti a sostegno di quanto scritto, di collocare la cultura alimentare delle nostre splendide colline nel contesto delle cucine popolari con essa confinanti (vedi bibliografia).

Prima di entrare nel merito di alcuni dei principali risultati raggiunti con la presente indagine e senza rifarmi in modo mirato e specifico alla breve bibliografia acclusa alla presente nota, non posso non ricordare un caro e valente amico che mi ha preceduto e accompagnato nell'aria salubre e frizzante delle nostre comuni colline: *Luigi Lonardi*. Di lui si parla altrove ed in modo più analitico nel corso del testo. Io mi limiterò a qualche cenno "privato" d'affetto e di riconoscenza. Luigi era sostanzialmente un artista. La politica se l'era portata via quasi per caso e, oserei dire, contro la sua volontà. Anche quale amministratore pubblico, Luigi era un uomo del fare, del mettersi al servizio della sua terra, del suo comune e delle sue dolci colline, che erano il suo nido, il suo rifugio, la sua identità più profonda. Uomo mite, pio, moderato, sorridente anche contro sé stesso, Luigi ha vissuto la sua cupa malattia socializzandola, condividendola con gli altri, nel bene e nel male, fino all'inesorabile fine terrena. Luigi era un uomo che non poteva che accettare la morte su questa terra, ma credeva e sapeva bene che sarebbe sopravvissuto oltre le nubi o gli astri del cielo.

Ma non è questo che ci ha uniti e ci unirà per sempre.

Con Luigi abbiamo dapprima pensato, poi programmato e, infine, realizzato un'opera, uscita nel 2009 in un cofanetto contenente quattro volumi dedicati alla *Battaglia di Solferino e San Martino* del 24 giugno 1859, il "crinale dei crinali" che condusse o fece l'unità dell'Italia, rendendola comunque indipendente e libera. Luigi mi aiutò, mi affiancò, trovò le risorse (notevolissime) necessarie allo scopo, difese il progetto anche da miopi attacchi locali (invidie societarie), collaborò nel costituire il gruppo di lavoro che, alla fine, risultò formato da oltre 50 studiosi di varia impostazione e caratura, anche sovranazionale.

Come potrei non avere impresso nel mio cuore e nella mia mente questa grandiosa avventura intellettuale, umana, editoriale che ci fece amici senza alcuna ombra, nonostante la vita, nelle sue diverse evoluzioni, ci tenesse, per forza di cose, lontani l'uno dall'altro. Questo è un breve rimando al "mio" Luigi, ma esso è stato ben altro, occupandosi a vario titolo anche di

cibo e di prodotti tipici. Ma per questo rimando ad altri apporti contenuti nel presente volume.

Il mio ricordo di Luigi resta impresso nel suo sorriso sempre disinteressato e accogliente.

Nel merito, il presente testo a più voci cerca di interpretare in chiave storica e soprattutto sociologica lo stile alimentare di un territorio collinare compreso fra il Garda e la Pianura Padana sull'asse Nord-Sud e fra il Minicio e il Chiese su quello Est-Ovest. Le province coinvolte sono quelle di Mantova, Brescia e Verona, in ordine decrescente di ampiezza territoriale, per un'identità culinaria però più complessa risentendo oltre che delle presenze ingombrati di Milano e Venezia, della cucina di lago, di quella di montagna e, ovviamente, di quella della prospiciente pianura. A suo tempo, avevo definito (vedi bibliografia) la cucina lombarda come opulenta, variopinta, ma soprattutto democratico-borghese e quella veneta come di terra e di mare, per un'eleganza che si sposa spontaneamente con una raffinatezza vocazionale. Molte di queste componenti si travasano oggi sui nostri delicati crinali, pur allontanando il mare e pur ospitando, senza quasi volerlo, alcuni aspetti alimentari della frugalità trentina.

Abbiamo riassunto in questa ricerca questo stile alimentare delle nostre colline (non di tutte le colline) lungo alcune dimensioni che qui riprendo in estrema sintesi e che sorreggono, a vario titolo, tutto il presente lavoro investigativo. A nostro avviso, infatti, la cultura gastronomica in questione risulta essere:

- a) *Essenziale*, il che significa basata su gusti semplici e distintivi, non barocchi o arzigogolati;
- b) *Sub-mediterranea*: più che a Nord, si tratta di una cucina che guarda a Sud, che ha i piedi sopra la Pianura Padana, ma dai suoi ulivi vede il Mediterraneo, dai cui, per altro, il Garda pare essere un'appendice d'acqua dolce;
- c) *Contenuta*: la compostezza di questo stile alimentare è l'emblema della sua sobrietà e dell'assenza di qualsiasi ridondanza;
- d) *Una cucina più di terra che di acqua*: nonostante la presenza del lago, di influssi marini di area veneta, di torbiere sul posto, questa cucina resta sostanzialmente terricola;
- e) *Popolare*: la gastronomia collinare è ed era per tutti, cioè a suo modo non nobiliare, ma "democratica";
- f) *Agreste*: data la struttura demografica del nostro territorio è questa quasi un'aggettivazione dovuta;
- g) *L'importanza relativa dei dolci*: pur essendo la cucina mantovana molto dolce o con molti dolci (vedi bibliografia), su questi colli essi paiono ridursi, se non addirittura scomparire;

- h) *Orticola*: la presenza delle verdure dell'orto, come del resto della frutta, ha sempre connotato in vari modi il nostro stile gastronomico;
- i) *Territoriale*: alla fine, questo tipo di cucina sembra essere peculiare e appartiene quasi solo a sé stessa;
- l) *Basata su piatti "ricchi" di carni leggere*: in questi luoghi, non v'era e non v'è il trionfo del maiale o del bovino, gli animali da cortile tendevano (con altre carni) a farla da padroni;
- m) *La centralità della pasta fatta in casa*: è un piatto (o più?) "classico" di queste zone che, però, ci riporta in Pianura Padana, con le sue paste ripiene, popolari e diffusi, ai vertici dell'alimentazione mondiale di quella che si può definire "alta cucina popolare" (vedi bibliografia).

Chiudo con una domanda prudente, rivolta soprattutto a me stesso: dove si trova un altro stile alimentare analogo sulle colline del mondo (nel bresciano? Nel Veneto?) ... ??

Dunque, sono cresciuto respirando l'aria delle mie colline, vedendo l'alba verso il Mincio ed i tramonti verso il Chiese. Lì ho imparato cos'era il cibo. Lì mi è stato costruito il gusto alimentare. Lì ho appreso cosa si poteva mangiare oppure no, cosa mi piaceva o mi lasciava indifferente. Per raffronto, ho poi esteso tutto questo al mondo, almeno quello che ho vissuto, sperimentandolo di persona (tanti luoghi). Essere socializzati a qualche prospettiva significa che quel mondo non lo vedi più fuori di te, ma a partire da te. Inverti la formula. Osservi quel panorama, ma in realtà sei da lui osservato, perché lo hai già dentro. Questo vale anche per la tua alimentazione originaria che ti anticipa ancora, senza che tu bene lo sappia, nella vita di ogni giorno.

Per questo giudicare la "mia" cultura alimentare di collina è, in effetti, essere da essa giudicato. Non si può fare altrimenti.

Mi limito e mi sono limitato a cercare di intenderla, onorandola.

E con lei (personalizzata) non posso che onorare i miei genitori per il solo fatto di avermi messo al mondo e di avermelo fatto amare nei volti degli altri siano essi bianchi, scurotti, gialli o neri o... inseguendo i colori dell'arcobaleno. Non urlerò mai che uno di questi viene prima dell'altro. Prima viene l'umanità, poi il colore della sua pelle.

Di questo amore per il prossimo o per la cultura che lo accompagna (anche culinaria) sono e sarò sempre debitore verso i miei genitori.

E di questo sarò loro ognora grato, dedicandogli questo lavoro che non è mio, ma dentro il quale vi è il mio cuore.

Ma non posso limitarmi al passato, a guardare solo alle mie spalle. Non mi appartiene e non mi apparterrà mai. Per questo, ri-dedico questo testo (che ho concepito e diretto) a mia moglie Tita, che certamente ne capisce

l'essenza, ed ai miei figli Giovanni Battista e Matteo che la comprenderanno a fondo solo più avanti nel corso della loro giovane vita, facendola propria.

Guidizzolo, 18/08/2018, ore 18, caldo e sole secondo i classici canoni climatici della mia "terra natia" in questa stagione.

Costantino Cipolla

Nota per un'emozione simbolica

La foto di copertina, straordinaria e meravigliosa, è stata composta da Giancarlo Ganzerla alla fine di gennaio dello scorso inverno (2018). Essa fa esplodere nei nostri occhi e ci attraversa la mente con il suo bianco rilucente, contro l'azzurro del cielo, che contorna per il suo solo esistere ogni cosa.

La calabrosa accarezza i vigneti, al sole, delle nostre colline e avvolge di sé le querce portate a nascondersi dietro i crinali, quasi vivendo della e nella loro ombra. Ormai, questo, oggi più di ieri, è un panorama fugace, raro, sfuggente, colto in una sua manifestazione vitale che assume le sembianze impalpabili dell'irrealità. L'inverno nelle nostre zone è freddo, anche se mai glaciale, e la neve vi appare in modo contenuto e senza troppe pretese. Tra la splendente primavera e il piovoso e opalescente autunno, si incunea un'estate bollente ed arida che tutto ingiallisce con la sua veemenza priva di pudore.

Noi abbiamo scelto il gelo nevoso e invadente per dar conto di un territorio che ci propone una cultura gastronomica più invernale che estiva e che fa del raccogliersi nel caldo di una casa, intorno ad un tavolo, con un camino scoppiettante, il senso del mangiare e del bere (vino) in pace e in compagnia, dove questa, quasi, prevale o si impone su tutto il resto.

Neve e calabrosa come esaltazione simbolica del cibo e della vita sociale?

Guidizzolo, 8/9/2018, ore 10, con l'estate che si apparta.

Costantino Cipolla

Bibliografia di riferimento

- Cipolla C., *Icone rurali*, Gianluigi Arcari Editore, Mantova 1990.
- Cipolla C., “Introduzione”, in Poletтини P., Ferrari R., Martini G., Santini A., Tamani R. (aut.), *Di terra e di acqua. Identità sociale della cucina mantovana*, FrancoAngeli, Milano 1997.
- Cipolla C., “Introduzione”, in Poletтини P. e Bisi Gavioli M. (aut.), *La grande cucina del Vicariato di Quistello*, Motta, Milano 2001.
- Cipolla C., Balestrieri A. (a cura di), *La cultura del “dolce” a Mantova. Quale marchio di qualità?*, FrancoAngeli, Milano 2004.
- Cipolla C. (a cura di), *Il crinale dei crinali. La battaglia di Solferino e San Martino*, FrancoAngeli, Milano 2009.
- Cipolla C., Bignotti A. (a cura di), *Il crinale della vittoria. La battaglia di Solferino e San Martino vista dal versante francese*, FrancoAngeli, Milano 2009.
- Cipolla C., Dusi P. (a cura di), *L'altro crinale. La battaglia di Solferino e San Martino letta dal versante austriaco*, FrancoAngeli, Milano 2009.
- Cipolla C., Bertaiola M. (a cura di), *Sul crinale. La battaglia di Solferino e San Martino vissuta dagli italiani*, FrancoAngeli, Milano 2009.
- Cipolla C., Marcomini A. (a cura di), *Formaggi. I migliori d'Italia 2012. 220 aziende 316 formaggi*, Gambero Rosso Holding S.p.A., Roma 2011.
- Cipolla C., “Lo stile della cultura gastronomica italiana declinato attraverso le sue regioni”, in *Guida Le Soste 2016*, Le Soste, Vimercate (MB) 2016, pp. 24-40.
- Cipolla C., Segalini P. (a cura di), *L'alta cucina popolare*, FrancoAngeli, Milano 2018.

Sitografia

Per ulteriori informazioni biografiche e bibliografiche cfr:
www.costantinocipolla.it

Prefazione

Qualcuno, parlando delle Colline Moreniche del Garda, le ha definite un luogo benedetto da Dio. Non si può non essere d'accordo con questa affermazione, in particolar modo quando, percorrendo i saliscendi delle colline disseminate di specchi d'acqua delle torbiere, si apre all'improvviso la vista del lago, nitido ed azzurro, incorniciato sullo sfondo dal monte Baldo, maestoso ed innevato.

O quando, nelle serene giornate invernali spazzate dal vento, passeggiando sui crinali resi famosi dalla battaglia di Solferino e San Martino, si resta stupiti ed affascinati nell'osservare la vasta e tranquilla distesa della pianura padana racchiusa all'orizzonte dalle cime dolci degli Appennini.

Proprio la straordinaria varietà di paesaggi che spazia dai monti al lago, dalle colline alla pianura rende questo territorio di una bellezza incantata, in parte ancora da scoprire.

Gli abitanti di questi luoghi "di confine", racchiusi tra le sponde meridionali del lago di Garda e la pianura mantovana, hanno saputo nel tempo cogliere gli stimoli che arrivavano dai territori vicini e fonderli in un mix che ha plasmato i loro caratteri e che ha saputo trovare anche in cucina la sintesi di questo incontro di culture diverse.

Non si può poi ignorare il fatto che tutti coloro che sono nati tra queste colline, nutrono per il loro territorio un amore profondo, che diventa nostalgia non appena se ne allontanano anche per poco tempo. Ed è allora che i ricordi fanno riaffiorare, insieme alle immagini dei luoghi, anche antichi sapori, quelli che le nostre nonne creavano dalla combinazione dei tanti elementi legati alle terre vicine, fondendoli insieme per dar vita ad una cucina contadina che sa ancora conquistare i palati.

Lisetta conosce bene i sapori delle nostre colline e l'amore che nutre per questa terra l'ha accompagnata e guidata in una preziosa ed affascinante ricerca che, grazie anche al supporto di sapienti e profondi conoscitori dei luoghi e delle tradizioni, l'ha portata alla stesura di questo originale libro. Lo confermano il taglio storico che l'autrice dà alla sua opera collocando il

paesaggio agroalimentare nelle diverse epoche storiche o quando fa rivivere ricette sedimentate nel tempo e nella geografia.

Un libro quindi che diventa prezioso strumento per approfondire la conoscenza dei nostri luoghi e mantenere vive le nostre tradizioni.

Buona lettura a tutti!

Gabriella Felchilcher
Sindaco di Solferino

1. Lavorare la terra delle colline (sec. XVI-XXI): dall'agricoltura di sostentamento a quella industriale

di *Amelia Dusi e Giancarlo Ganzerla*¹

1. Il territorio

1.1 Il territorio secondo Angelo Gualandris agronomo del '700

Angelo Gualandris di Cavriana, funzionario sul territorio mantovano dell'epoca teresiana, così nel 1786 descrive il territorio visto da sud:

È montuosa la sua situazione [di Cavriana], poggiando cioè su delle colline, e quasi sulla metà della lunghezza della linea di queste, tutte formate di ciottoli, e collocate sulla direzione di Nord-ovest. Ergonsi nel confine esse di una vasta ciottolosa pianura che contiene, fra gli altri, i distretti di Medole, di Guidizzolo e di Goito, poggiato quest'ultimo nel bassofondo, che comune con quello di Mantova ha il letto dell'antico gran Mincio, ora bagnato solo nel mezzo dal piccol Mincio moderno. Non solo, poi nella lunghezza estendendosi queste colline nell'estremità loro Nord-ovest toccano il Territorio Bresciano, e con quella a Sud-est il Territorio Veronese, ma sono esse nell'allargamento della lor base comune, moltiplicate e ripetute verso il Lago di Garda, ossia il Benaco².

Più avanti, l'autore allarga la visuale:

Non è poi Cavriana soltanto che adorni di numero di abitatori queste colline, ma molto più nell'estremità Sud-Est della lor linea, la fioritissima Terra,

¹ Il presente capitolo è il prodotto di una elaborazione comune dei due autori. In ogni caso, lo studio del territorio delle colline dal XVI secolo alla prima metà dell'800 è da attribuire ad Amelia Dusi, mentre la parte relativa al paesaggio agricolo minacciato nel nome del progresso e del profitto, cioè il paragrafo 9, è da attribuire a Giancarlo Ganzerla. È inoltre presente un contributo a cura del Professor Costantino Cipolla riguardante le prime foto che ritraggono il nostro territorio, eseguite da J.-C. Langlois nel 1862.

² Gualandris A., *Dialoghi agrarj tenuti in Cavriana l'anno 1786*, riproduzione anastatica a cura del Comune di Cavriana, Verona 1995, p. III.