

# Il mondo rurale: un ponte tra passato e futuro

*Laura Gelli*

Questa rubrica, che sarà presente anche nei prossimi numeri della rivista, vuole essere un ponte tra passato e futuro, e raccontare, svelare, riscoprire il 'mondo rurale'. Il 'mondo rurale' è un concetto

molto ampio, all'interno del quale trovano spazio diversi temi quali: l'agricoltura, l'ambiente, l'agroforestale, la fauna selvatica, l'allevamento, l'agroalimentare, le tradizioni, gli antichi mestieri, la

*Fig.1. Il contadino è colui che deve gestire e curare, nel bene e nel male, l'ambiente che ci circonda. Nella foto un campo coltivato a grano in località Pian di Venola (Marzabotto) (foto Paolo Michelini).*



gastronomia, l'ospitalità, l'innovazione scientifica, le nuove tendenze sociali, la sperimentazione, il miglioramento genetico, la salute e altro ancora che riguarda la cultura in generale.

Spesso si pensa al passato in modo nostalgico e non più attuabile; ciò non accade per il 'mondo rurale'. Temi come la *gastronomia*, dove i vecchi piatti sono riscoperti e riprodotti; l'*agricoltura* dove, dopo lo sfrenato uso di pesticidi e fitofarmaci, si ritorna ad abbracciare un'agricoltura priva di quest'ultimi; l'*agroforestale* che invita ad un uso di energie alternative tanto richieste dalla società moderna per abbattere le immissioni in atmosfera dei gas serra; l'*allevamento*, sempre più allo stato brado (animali liberi nei campi), reintroducendo razze autoctone e allevamenti di animali da lana e latte diversi dalla semplice vacca.

In tutto quello che abbiamo elencato c'è un soggetto che gestisce e cura, nel bene e nel male, l'ambiente che ci circonda: il "contadino" che è il custode del paesaggio che godiamo vedere ovunque nella nostra bella Italia (Fig.1).

Campi coltivati, animali liberi nei campi a pascolare, boschi ben tenuti e sentieri percorribili, filari di alberi da frutto o viti: questi sono i risultati della fatica e del lavoro dei contadini, che in qualche modo si vedono, ma tanto altro lavoro non è visibile ed è quello che magari ci salva da una frana, o piuttosto ci consente di gustare un buon piatto al ristorante. Il contadino di oggi non è più l'uomo che doveva solo faticare molte ore per un pezzo di pane e con una bassissima istruzione.

Oggi giorno i cosiddetti contadini sono persone con una laurea e con un bagaglio culturale non indifferente; si avvicinano al mondo agricolo soggetti di tutte le età, per motivazioni diverse, e non tutti sono coscienti di essere custodi di bellezze naturali.

Per evitare di appesantire la lettura sull'argomento 'mondo rurale', vi presenterò piccole rubriche che riguardano i diversi temi con cenni storici ed attualità; spero che apprezziate tutto questo.

### **Enogastronomia e tradizione**

#### **Lo "Zuccherino Montanaro"**

Questo biscotto, dalla simpatica forma arrotondata, con buco nel mezzo o no, guarnito da una colata di zucchero bianco, che tanto ricorda le montagne innevate, è tutt'oggi molto apprezzato, tanto da essere inserito nell'elenco dei Prodotti Tradizionali (Decreto 22 Luglio 2004) (Fig.2). Se gustato in accompagnamento con un buon vino dolce può essere la felice conclusione di un pranzo.

Uova fresche d'allevamento a terra o biologiche, farina, zucchero, scorza di limone, lievito, burro fresco, niente conservanti o coloranti. E infine il liquore, o i semi di anice, per dargli la sua impronta caratteristica. Sono gli ingredienti dello "Zuccherino montanaro castiglione" (Fig.3), il primo prodotto cui l'Unione dell'Appennino Bolognese (area che interessa 10 comuni di montagna) ha concesso il marchio DeCO, la neonata Denominazione Comunale d'Origine,

che cerca di promuovere e tutelare i prodotti artigianali della nostra montagna.

Il regolamento della DeCO è appena stato approvato dall'Unione e istituisce un marchio disciplinato dai comuni che in questo modo possono valorizzare le attività agroalimentari e artigianali caratteristiche. Non è un marchio di qualità, dunque, ma la carta d'identità di un prodotto che lega indissolubilmente ingredienti e lavorazione a un territorio.

Oggi la zona di produzione è estesa ai seguenti comuni dell'Appennino Bolognese: Monteveglio, Savigno (ora Valsamoggia), Monte S. Pietro,

Sasso Marconi, Pianoro, Monterezeno, Loiano, Monzuno, Marzabotto, Castel d'Aiano, Vergato, Grizzana Morandi, S. Benedetto Val di Sambro, Monghidoro, Castiglione dei Pepoli, Camugnano, Castel di Casio, Gaggio Montano, Granaglione, Porretta Terme e Lizzano in Belvedere (Fig.4).

Le origini dello "Zuccherino montanaro" sono nell'Appennino Bolognese, e risalgono ad un tempo lontano, di vita non facile, scandita da ritmi ben precisi, dove i mezzadri di montagna avevano difficoltà a reperire i cibi per le proprie famiglie, di una cultura contadina legata al grano e alle castagne, prodotti poveri. Sia

Fig.2. Lo "Zuccherino montanaro", un biscotto dalla forma arrotondata con il buco nel mezzo, guarnito da una colata di zucchero bianco (foto tratta dal web: <https://larzdoureina.blogspot.it>).



sufficiente pensare che i giovani che andavano via per la leva militare, solo dopo tre mesi di ferma, si potevano permettere di acquistarne 3 o 4 chili da portare a casa, il che la dice lunga sulla fame che pativano i familiari (1). L'uso di consumare dolci, nell'Appennino Bolognese, non era certo cosa di tutti i giorni, e non era alla portata di tutti.

Vi era l'obbligo delle onoranze ai "tempi debiti" dei contratti mezzadrili, onere che prevedeva per la famiglia del reggitore di preparare per le festività leccornie per la famiglia del proprietario, quali, ad esempio, torte di riso o i lattaiuoli (2). Questo è testimonianza di una cultura

nell'ambito della preparazione dei dolci, ma è importante rilevare che questi dolciumi non erano per tutti.

Lo "Zuccherino montanaro" si differenzia da dolci più elaborati per la ricetta semplice, pertanto a disposizione di molti, con ingredienti facilmente reperibili nelle zone di montagna: farina e uova, uniti a semi di anice e aroma naturale di anice, con una glassa composta essenzialmente da zucchero e liquore di anice. Lo "zucaréin" veniva preparato, in particolare, in occasione dei matrimoni, data la forma rotonda assai simile alle fedi nuziali, ed era un segno bene augurale, più diffuso dei confetti nelle tavolate nuziali. Ancora

oggi, in molte famiglie dell'Appennino Bolognese, c'è l'uso di portare gli zuccherini di casa in casa, ad amici e parenti, dai due fidanzati per annunciare il matrimonio.

I dolcetti in questione erano, quindi, nella rigorosa, faticosa e a volte difficile vita di montagna, i protagonisti delle occasioni di festa: matrimoni e cresime riunivano le famiglie nei momenti conviviali, che le ristrettezze economiche consentivano (Fig.5).

Una testimonianza ci riporta a quei tempi.

Le nozze di Bruno e Misia, lui di Ripoli, lei di Qualto (entrambe frazioni di San Benedetto Val di Sambro) (3):

*"In casa della sposa c'era un gran trambusto, [...] Misia si stava preparando. Non era ancora il tempo degli abiti bianchi [...] ci si vestiva come capitava, solo con un abito nuovo, o rinnovato, per solennizzare un momento fondamentale della vita dei giovani. [...] Il sole splendeva ancora chiaro e tiepido, la gente era già entrata per vedere gli sposi, mentre le donne finivano di sistemare gli zuccherini nelle ceste, coprendoli con burazzi di canapa, tersi di bucato. [...] In mezzo a tutto quel bianco gli sposi si diressero alla casa di Misia, rincorrendosi con tutti i paesani, per prendere meno neve possibile, e ridendo e scherzando e scivolando*

Fig.3. Lo "Zuccherino castiglione", simbolo di una tradizione contadina e montanara, dal 2016 è diventato un prodotto a marchio DeCO (Denominazione Comunale d'Origine) (foto tratta dal web: [www.altimetrie.it/zuccherino-montanaro/](http://www.altimetrie.it/zuccherino-montanaro/)).



Fig.4. Mappa della zona di produzione dello "Zuccherino montanaro" nell'Appennino Bolognese (immagine tratta dal web: [www.houstatonic.eu/](http://www.houstatonic.eu/)).

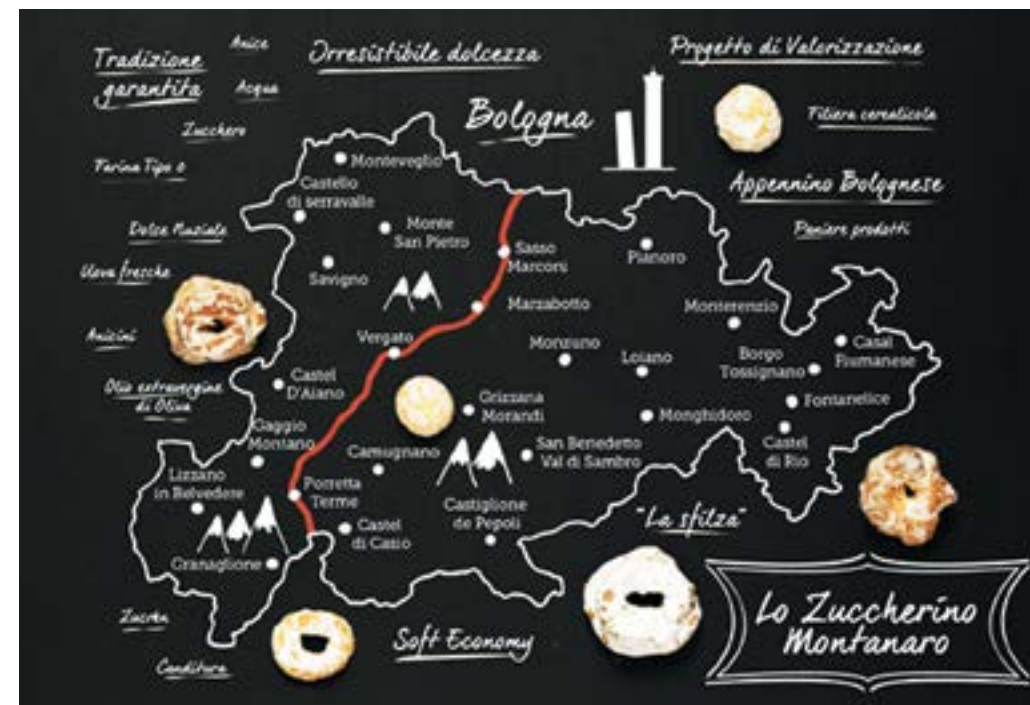




Fig.5. Tre 'cinne' mangiano gli zuccherini montanari in occasione di un matrimonio (foto Walter Breveglieri).



sul selciato petroso, prendevano al volo gli zuccherini che le donne, al riparo di un portichetto, tiravano loro addosso. [...] Fu un matrimonio molto felice”.

Questo breve e commovente affresco di un tempo passato ci racconta tante cose. Nulla era scontato, il reperimento del cibo non era facile in un dopoguerra che aveva lasciato non poche ferite, in un Appennino che era stato un fronte di guerra e aveva visto drammatici eccidi di popolazione inerme. Gli “Zuccherini montanari” erano i dolci delle grandi occasioni. In tempi in cui lo zucchero e il sale, ingredienti fondamentali della cucina e usati come grandi conservanti, si potevano acquistare nei mercati, la produzione delle uova era gestita dalle “zdore” (arzdoure, reggitrici), che le vendevano al mercato, in modo da poter avere il denaro per comprare quello che non si produceva nel fondo agricolo, ossia lo zucchero e il sale.

Ogni paese aveva la sua specificità: c'erano gli “Zuccherini di Vernio”, o “di Castiglione”, forme diverse, con glassatura più o meno intensa, ma gli ingredienti erano sempre gli stessi.

Gli “zucaréin” sono un felice esempio dell'arte di creare dal poco il buono, tipica del mondo contadino. Già Vincenzo Tanara, nella *Economia del Cittadino in Villa* (del 1650) loda la capacità dei contadini di creare dolci ugualmente buoni con minore spesa. Lo Zuccherino, nato povero dalle mani capaci delle donne dell'Appennino, testimone di matrimoni e cresime (nelle feste venivano create collane di zuccherini, acciocché le bambine se

ne adornassero), oggi è il testimone ideale di un passato ricco e creativo, che valorizza i saperi e le abilità di una zona piena di suggestive testimonianze storiche, culturali, paesaggistiche e ambientali.

Ricetta dal libro: *Cucina di frontiera* (4) di Lucia Antonelli, cuoca della Taverna del Cacciatore di Castiglione dei Pepoli (Bologna)

#### Ingredienti per 1,2 kg di biscotti

600 g di farina di frumento  
150 g di zucchero semolato  
5 uova  
1 limone  
1 cucchiaino di semi di anice  
½ bicchierino di liquore all'anice  
½ bacca di vaniglia  
150 g di burro  
Un pizzico di sale  
1 bustina di lievito per dolci

Per la glassa:

500 g di zucchero semolato  
½ bicchierino di liquore d'anice  
½ bicchiere di acqua

In una larga ciotola mescolate la farina con il lievito e lo zucchero, aggiungete la raschiatura della vaniglia, le uova intere, il burro fuso, e via via gli altri ingredienti, impastando velocemente come se fosse una frolla. Prelevatene piccole porzioni delle dimensioni di una noce e formate delle ciambelline che metterete sopra delle teglie, rivestite di carta da forno. Cuocete in forno preriscaldato per 10 minuti a 200°C.

Per la glassatura occorre avere una manualità. In un tegame mettete lo zucchero con l'acqua e mescolate con regolarità finché lo zucchero è tutto sciolto e l'amalgama inizia a cambiare e diventa traslucida. A questo punto deve essere versata sopra gli zuccherini e raccogliete velocemente quella che cade fuori, e ripetete l'operazione in modo che i biscotti assorbano il più possibile la glassa che tende a solidificare velocemente. Finita l'operazione i biscotti devono riposare affinché la glassa cristallizzi bene, conservateli in vasi di vetro (si conservano per giorni).

#### **Note**

(1) Poggi Giuseppina, 2003

(2) Bignardi Cristina, 2005

(3) Arisi Ferdinando, 2005

(4) Lucia Antonelli, *Cucina di frontiera - ricette di montagna e di tradizione*, Minerva Edizioni, Bologna, 2014